

Macarronada



INGREDIENTES

Macarronada:

- Carne moída
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de molho de tomate

MODO DE PREPARO

1. Coloca-se a carne moída temperada no fogo, antes de retirá-la do fogo coloca-se o milho verde, a ervilha
2. Depois de tirá-la do fogo coloca-se o creme de leite e o molho de tomate
3. Pega-se o macarrão refogado na manteiga, depois misture todos os ingredientes ao macarrão
4. Se quiser colocar no forno é só untar a forma com manteiga e colocar queijo ralado por cima da macarronada
5. Levar ao fogo por alguns minutos