



Macarrão Caipira



INGREDIENTES

- ✓ 01 pacote de Macarrão
- ✓ 500g de carne de sol
- ✓ 02 cebolas fatiadas
- ✓ Salsinha picada
- ✓ 01 tomate picado
- ✓ ½ pimentão picado
- ✓ 05 gomos de alho picados
- ✓ 500ml de leite
- ✓ 06 colheres (sopa) de manteiga
- ✓ 01 caixa de creme de leite
- ✓ 01 colher (sopa) de amido
- ✓ Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o Macarrão e reserve.

Aqueça a manteiga e coloque para refogar a cebola com o alho.

Acrescente a carne e frite bem.

Quando a carne estiver bem frita acrescente o leite misturado ao amido e a salsinha.

Quando tudo estiver bem cremoso.

Coloque o pimentão e o tomate.

Misture o espaguete cozido com o molho.

Prontinho, sô!