



**PROVOPAR-PR**  
**AÇÃO SOCIAL**  
**MACARRÃO RUSSO**  
**EVELIZE AIDA**

**INGREDIENTES:**

500 grs. de macarrão  
parafuso  
500 grs. de carne moída  
2 cxs. De creme de leite  
(sem soro)  
1 cebola grande  
4 tabletes de caldo  
knnor.



**MODO DE PREPARO:**

Em uma panela coloque um litro de água e os caldos knnor e leve ao fogo para ferver. Quando iniciar a fervura adicione o macarrão e deixe cozinhar ao dente, em seguida escorra a água restante e reserve.

Na mesma panela refogue a cebola picadinha junto com a carne moída já temperada a seu gosto, depois de refogada, acrescente o macarrão reservado, misturar bem e acrescentar o creme de leite com o fogo baixo (para manter aquecido). É só transferir para um refratário ou travessa e servir.

Bom apetite!

Dica: (Você pode servir como prato principal ou acompanhar um arroz branco e carne assada.)