MACARRÃO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 lata de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

tempero de sua preferência

2-3 salsichas

peito de frango desfiado

1 pacote de macarrão

1 pitada de sal

queijo ralado a gosto

queijo e presunto em cubos a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque água pra aquecer.

Coloque em outra o molho de tomate, um copo de água, o tempero de sua preferência, o sal e um pouco de manteiga.

Corte as salsichas em rodelas e deixe-as em um pote.

Misture bem o molho e quando começar a borbulhar acrescente a salsicha.

Mexa até a salsicha dar uma meia cozinhada e adicione o queijo com presunto e o peito de frango.

Quando a água ferver, coloque o macarrão. Deixe cozinhar.

Escorra e coloque em uma travessa.

No molho, acrescente o creme de leite. Mexa bem.

Coloque o molho na travessa sobre o macarrão.

Coloque o queijo ralado sobre o macarrão e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14620-macarrao-especial.html