

MACARRÃO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 500 g de espaguete
- 2 latas de sardinha em conserva (de preferência de tomate)
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 cebola média
- 1 dente de alho
- Coentro
- 1 sachê de tempero em pó para massas

MODO DE PREPARO

Coloque o espaguete para cozinhar.

Amasse a sardinha, lembrando de tirar a espinha central (não dispense o molho da sardinha).

Pique o alho, a cebola e o coentro, de preferência passe no triturador ou no liquidificador.

Leve a margarina ao fogo e deixe dourar a pasta feita com alho, cebola e coentro.

Quando começar a dourar, adicione a sardinha e o tempero e mexa por uns segundos até misturar.

Adicione o creme de leite aos poucos e reserve até o espaguete estar pronto.

Junte o creme ao espaguete e o decore da forma que achar mais conveniente.

Você pode utilizar como mistura dentro da massa já pronta queijo parmesão ralado ou batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15924-macarrao-com-creme-de-leite.html>