

MACARRÃO MAIONESE E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão longo cozido al dente
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 unidade de cebola picada
- 1 lata de molho de tomate
- 1/2 lata de milho
- 1/2 unidade de pimentão verde picado
- 100 g de queijo mussarela ralado
- 1 copo de requeijão
- 4 colheres (sopa) de maionese

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola.

Unte o molho de tomate, o milho, o pimentão e cozinhe por 5 minutos no fogo brando (160º C).

Misture a mussarela, o requeijão e a maionese.

Deixe no fogo até a mussarela derreter.

Envolva a massa e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16452-macarrao-maionese-e-requeijao.html>