

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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