MACARRÃO AO MOLHO DE PÁPRICA DOCE, QUEIJOS E PIMENTA CALABRESA

INGREDIENTES

Macarrão tagliatelle

1/2 cebola picada bem fininha

1 dente de alho amassado

Azeite

1 colher (chá) de páprica doce

Creme de leite

30 ml de leite

Sal

Pimenta calabresa

Queijos edam e provolone

MODO DE PREPARO

Em uma panela, doure a cebola com o alho amassado no azeite e o sal.

Em seguida, adicione o creme de leite.

Acrescente cerca de 30 ml de leite, apenas para não ficar grosso demais.

Coloque 1 colher (chá) de páprica doce (não use a picante).

Em seguida, adicione os queijos picados.

Decore com uma fatia do queijo usado, ervas e pimenta calabresa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16633-macarrao-ao-molho-de-paprica-doce-queijos-e-pimenta-calabresa.html