

# MACARRÃO COM MOLHO ESPECIAL

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso
- 1 colher de manteiga
- 1/2 caixa de creme de leite
- 1/2 pacote de extrato de tomate
- 1 colher de requeijão cremoso, orégano

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a água e e uma pitada de sal.

Deixe ferver, coloque o macarrão e deixe cozinhar com o tempo da embalagem.

Depois escorra e lave com água corrente.

Em uma panela, coloque a manteiga deixe derreter.

Acrescente o macarrão, misture e adicione o creme de leite.

Mexa depois e coloque o extrato de tomate, o requeijão cremoso e, se quiser, uma pitada de sal e orégano (opcional).

Desligue o fogo e está pronto, aproveite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17114-macarrao-com-molho-especial.html>