

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 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/17114-macarao-com-molho-especial.html>