

MACARRÃO CREMOSO FÁCIL

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão da sua preferência

azeite a gosto

1 sachê de tempero

1 caixa de creme de leite

1 extrato de tomate

100 g de margarina

sal a gosto

2 dentes de alho e cebola a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque água pra ferver com sal e um fio de azeite.

Quando a água tiver fervendo coloque o macarrão e deixe cozinhar.

Desligue e deixe ainda na panela por uns 10 min, depois escorra.

Em outra panela, coloque a margarina com o alho bem machucado e a cebola bem picadinha e deixe dourar, Em seguida, misture o extrato de tomate com o tempero e sal a gosto.

Deixe ferver por 3 minutos, desligue e acrescente o creme de leite e mexa bem.

Misture o macarrão já escorrido com o molho pronto, mexa bem e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18318-macarrao-cremoso-facil.html>