

MACARRÃO NOFE DO BRANDÃO

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de óleo
2 dentes de alho
1 cebola e 1/2 picada
10 salsichas cortadas em rodela
3 tomates picadas
2 latas de creme de leite
macarrão parafuso 500 g cru
2 litros de água

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo na panela deixe esquentar.
Adicione o alho, a cebola e refogue um pouco.
Acrescente as salsichas, misture um pouco e espere uns 2 minutos.
Em seguida, coloque a tomate e misture.
Adicione o creme de leite, misture e coloque o macarrão misture mais um pouco.
Adicione água, deixe cozinhar por 15 minutos, misturando a cada 5 minutos.
Em seguida, desligue o fogo espere 5 minutos então após pode servir.
Melhor servido quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19022-macarraonofe-do-brandao.html>