

# MACARRÃO NOFE DO BRANDÃO

## INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de óleo

2 dentes de alho

1 cebola e 1/2 picada

10 salsichas cortadas em rodelas

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>