

# MACARRONADA ESPETACULINDA DA PAMELLA

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso
- 1 bisnaga de catupiry
- 1 caixa de creme de leite
- 1 lata de milho verde
- 1 calabresa
- 300 g de presunto
- 300 g de mussarela

## MODO DE PREPARO

Cozinhe bem o macarrão.

Após desligar o fogo, lave o macarrão e leve à outra panela para temperar a seu gosto (o macarrão será a base).

Para o recheio, misture o catupiry, creme de leite, o milho e a calabresa picada numa panela em fogo baixo e mexa até formar um creme.

Coloque o macarrão numa forma, despeje o recheio e cubra com presunto e mussarela.

Leve ao forno baixo por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20438-macarronada-espeticulinda-da-pamella.html>