

MACARRÃO CREMOSO COZIDO COM LEITE

INGREDIENTES

1 cebola pequena picadinha
1 colher (sopa) de manteiga (pode por 2 de azeite se preferir)
1 caldo knorr de frango
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
3 xícaras (chá) de água
3 xícaras (chá) de leite
3 xícaras (chá) de macarrão mini penne
1 xícara (chá) de brócolis separadinho
1 xícara (chá) de couve flor separadinho
200 g de presunto ou peito de peru em cubinhos
100 g de mussarela ralada
1 colher (sopa) de requeijão cremoso
3 colheres de catchup

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue a cebola na manteiga.

Quando estiver esbranquiçada, coloque a água, o leite e o caldo knorr.

Dissolva o caldo knorr e acrescente o macarrão (não precisa esperar ferver para pôr o macarrão).

Agora cozinhe até que o macarrão comece a amolecer, mexendo sempre.

Acerte no sal e quando o macarrão estiver quase al dente, acrescente o brócolis e a couve-flor.

Continue mexendo uns 3 a 4 minutos (e vai conferindo o cozimento).

Acrescente o presunto, a mussarela, a colher de requeijão e o ketchup.

Se precisar de mais um pouquinho de leite, acrescente também - ele vai ficar bem cremoso por causa do amido do macarrão.

Mexa bem, confira o cozimento do macarrão, brócolis, couve-flor e pronto.

Sirva logo em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23208-macarrao-cremoso-cozido-com-leite.html>