

MACARRÃO AO MOLHO ALFREDO

INGREDIENTES

300 g de queijo parmesão

1 colher (sopa) de creme de cebola dissolvido em 100 ml de leite

4 calabresas josefina

400 ml de creme de leite (2 latas)

3 colheres (sopa) de margarina

sal a gosto

1 cebola picada

1 dente de alho

1 pacote de espaguete

MODO DE PREPARO

Corte a josefina, a cebola e o alho em cubos.

Coloque a manteiga em uma frigideira e deixe até dourar.

Adicione a josefina.

Esquente uma panela com água, sal e um fio de óleo para cozinhar o macarrão.

Quando dourar a josefina, acrescente o creme de cebola e misture um pouco, depois despeje o creme de leite e deixe ferver.

Coloque todo o queijo parmesão e misture.

Jogue o molho sobre o macarrão e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23221-macarao-ao-molho-alfredo.html>