

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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