

MACARRÃO DA CYNHA

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso
2 caixas de creme de leite
1 caixa de extrato de tomate refogado
linguiça defumada fina cortada em rodelas
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 copo de azeitonas verdes sem caroço
bacon cortado os cubinhos
2 dentes de alho picados
1/2 cebola picada
1 fio de óleo
água para cozinhar o macarrão
4 colheres de maionese
sal a gosto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar na água com um fio de óleo por 8 minutos. Após o cozimento, deixe esfriar por alguns instantes e reserve.

Em uma panela grande coloque o bacon para fritar , em seguida coloque a linguiça defumada, junte o alho picado e a cebola e deixe dourar.

Acrescente o milho verde e a ervilha e abafe a panela por 1 minuto.

Em seguida acrescente o extrato de tomate, uma pitada de sal e o macarrão, mexa bem para que o macarrão se misture.

Abaixe o fogo, acrescente o creme de leite e a maionese e deixe ferver por 1 minuto.

Após ferver, apague o fogo e mexa bem para desgrudar do fundo da panela.

Acrescente as azeitonas e polvilhe com orégano e está pronto pra servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23327-macarrao-da-cynha.html>