

# MACARRÃO DA CYNNA

## 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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