

MACARRÃO DA CYNNHA

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 cozinar o macarrão

4 colheres de maionese

sal a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinar 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-macarao-da-cynna.html>