

MACARRÃO DA MARI

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão
1 cebola média
1 dente de alho grande
1 cenoura média
1 tomate médio
peito de peru defumado a gosto
queijo mussarela a gosto
1/2 pacote de queijo ralado
1 colher (sopa) de maisena
1 copo de leite
4 colheres (sopa) de requeijão
1/2 caixa de creme de leite
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o macarrão para cozinhar até ficar "al dente", escorra e reserve.

Em uma frigideira, coloque primeiro a cebola picada, depois o alho picadinho, a cenoura ralada e por último o tomate picado.

Dissolva a maisena no leite, acrescente na frigideira, mexa e acrescente o restante dos ingredientes.

Coloque a quantidade desejada de macarrão no prato e o molho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23971-macarrao-da-mari.html>