

# MACARRÃO PIZZA DA ÍRIS

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso, 500 g
- 1 pote de maionese, 500 g
- 200 g de mussarela
- 200 g de presunto
- 1/2 maço de coentro picado
- 2 tomates médios bem picadinhos
- 1/2 cebola picadinha
- orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Prepare o macarrão do modo tradicional com água, óleo e sal, escorra e reserve.

Em um refratário ou forma grande, corte o presunto e mussarela, os tomates, cebola e o coentro.

Acrescente o macarrão, a maionese e o orégano, misture bem tudo.

Vá acrescentando a maionese ate o macarrão ficar bem úmido, ela que não fará a receita secar no forno.

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos, ou até que o queijo esteja derretido.

Bom Apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24264-macarrao-pizza-da-iris.html>