

MACARRÃO PARAFUSO

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso

5 litros de água

4 batatas médias

1/2 xícara de leite

2 colheres de margarina

50 g de queijo parmesão

200 g de calabresa

1/2 cebola pequena picada

2 colheres de molho de tomate

2 cabeças de alho

4 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com uma pitada de sal e um pouco de água (400 ml).

Quando estiverem macias, amasse para fazer o purê, acrescentando leite e margarina.

Coloque a cebola para dourar e, em seguida, coloque a calabresa para fritar.

Cozinhe o macarrão com a água e 2 colheres de óleo até ficar al dente.

Tempere o macarrão com alho e as 2 colheres de óleo.

Despeje o macarrão em uma travessa, o purê, a calabresa e o queijo.

Leve ao forno por aproximadamente 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/25494-macarrao-parafuso.html>