

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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