

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