

MACARRÃO COM REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo penne

molho de tomate à bolonhesa

1 lata de creme de leite

1 pote de requeijão cremoso

300 g de mussarela (pedaço)

400 g de linguiça calabresa

1 cubo de caldo de carne

queijo parmesão ralado

alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve em um refratário.

Corte a linguiça em cubos pequenos.

Em uma outra panela, frite a linguiça calabresa e reserve.

Corte a mussarela em cubos grandes.

Em uma panela, doure o alho, adicione o sal, o caldo de carne, o molho de tomate e um pouco de água (aproximadamente 200 ml).

Espere o caldo de carne dissolver.

Em seguida, adicione o requeijão cremoso, o creme de leite e a linguiça calabresa, deixe ferver.

Adicione a mussarela, mexa até que a mesma derreta.

Em seguida, coloque o molho por cima do macarrão, que está no refratário.

Adicione o queijo ralado por cima.

Coloque no forno por 20 minutos, retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/25703-macarrão-com-requeijão-cremoso.html>