

MACARRÃO AO MOLHO DE QUEIJOS

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 pacote de creme de queijo

1 copo de requeijão

250 g de mussarela ou o queijo que preferir

1 pacote de macarrão (use o macarrão que preferir)

600 g de carne em cubinhos ou tiras

MODO DE PREPARO

Colocar a água para ferver, para cozinar o macarrão.

Tempere a carne com alho e sal e frite bem a carne e reserve.

Dissolva o creme de queijo no leite.

Se preferir o creme mais ralo, coloque mais leite.

Após dissolvido, despeje o molho na panela junto com a carne e mexa até engrossar o molho.

Após engrossar, junte a mussarela picada, o requeijão, os demais queijos (se preferir) e a massa.

Mexa, até misturar ao macarrão.

Pode servir.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26329-macarrao-ao-molho-de-queijos.html>