

MACARRÃO ESPECIAL (MUITO FÁCIL)

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão (parafuso ou espaguete)
- 1 cebola pequena
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 dente de alho
- 1 colher de sopa de maisena
- 1/2 de leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de molho de tomate
- 1 lata de milho verde
- 100 g de bacon
- batata palha
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO BRANCO:

Para o molho branco: Amasse o alho.

Doure em uma panela, a metade da cebola bem picada, juntamente com 1 colher de margarina, metade do alho amassado e uma pitada de sal.

Acrescente o creme de leite e deixe ferver por 1 minuto, para pegar o tempero.

Em um copo, coloque a colher de maisena bem cheia e 1/2 litro de leite, dissolva bem e acrescente na panela com o creme de leite.

Mexa bem para não empelotar, até adquirir consistência.

PARA O MOLHO VERMELHO:

Para o molho vermelho: Em uma panela, doure a outra metade da cebola bem picada e a outra metade do alho amassado, juntamente com margarina e coloque 1 pitada de sal.

Acrescente o molho de tomate e desligue o fogo.

Frite o bacon em uma frigideira por 5 minutos.

Em uma travessa, coloque o macarrão, o bacon, o molho branco, o molho vermelho e a lata de milho, mexa bem e coloque a quantidade desejada de batata palha por cima.

Fica ótimo!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28601-macarrao-especial-muito-facil.html>