

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/28601-macarrão-especial-muito-facil.html>