

MACARRONADA DE SALSICHA

INGREDIENTES

MOLHO SUCULENTO:

Molho suculento: 1 cebola pequena picado

1 dente médio de alho

1 pimentão pequeno picado

1 tomate pequeno picado

1 colher (sopa) de margarina

1 pacote de molho para pizza

1 pacote de milho

1 pacote de azeitona

1 pacote de salsicha

500g de queijo em cubo

2 caldo knorr de carne

coentro picadinho

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 cebola pequena picada

1 dente de alho médio

1 lata de creme de leite

1 lata de leite (use a lata de creme de leite como medida)

1 colher (sopa) de margarina

sal

orégano e queijo ralado opcional

MODO DE PREPARO

MOLHO SUCULENTO:

Molho suculento: Dissolva o caldo knorr em um pouquinho de água quente, e coloque em um recipiente com o molho de pizza, misture e reserve.

Coloque em uma panela preaquecida, a margarina, cebola, pimentão, tomate, quando a cebola estiver transparente coloque o alho (para não amargar).

Quando o alho dourar, refogue o milho, coentro, salsicha, e coloque o knorr dissolvido no molho de pizza, reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela preaquecida, coloque a margarina, juntamente com alho e o sal, quando estiver dourado, acrescente o leite, mexendo sempre.

Por último, coloque o creme de leite, deixe ferver, sem parar de mexer.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque a massa de macarrão já cozida, o molho suculento e o queijo em cubos (o queijo tem que deixar para o final, se não ele derrete antes da hora, com o calor do molho), misture.

Em seguida, coloque o molho branco e para finalizar, cubra com o queijo ralado e orégano a gosto, leve ao forno por 15 à 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29162-macarronada-de-salsicha.html>