

MACARRÃO DELÍCIA

INGREDIENTES

500 g de macarrão
1 cebola picada
1 cubo de caldo knorr (de sua preferência)
1 cenoura
1/2 calabresa
2 tomates
1 massa de tomate
1 creme de leite
200 ml de leite de coco
1 lata de milho (sem água)
1 colher (chá) de margarina
bacon

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com óleo e 1 colher (sobremesa) de sal.

Pique a cebola em rodelas, rale a cenoura no ralador fino e a calabresa no ralador grosso.

Pique os tomates e o Bacon.

Depois de cozinhar o macarrão deixe ele escorrendo e, na panela coloque uma colher (chá) de óleo com bacon, calabresa e cenoura.

Frite bem acrescentando aos poucos o tomate com o milho.

Em uma outra panela coloque creme de leite, massa de tomate, margarina, 100 ml leite de coco com caldo knorr, misture bem até que o caldo derreta.

Desligue tudo e junte, misturando bem com a cebola, mexa até que esteja bem misturado.

Em seguida misture o macarrão.

Sirva quente na panela ou numa travessa de vidro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30868-macarrao-delicia.html>