

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 cozinar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/30868-macarao-delicia.html>