

MACARRÃO CREMOSO DA LOLÔ

INGREDIENTES

1 e 1/2 litros de água

1 pomarola (grande)

temperos a gosto

1 pacote de macarrão tipo penne (500 g)

1 caixinha creme de leite

300 g de mussarela picado

300 g de presunto picado

orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver com os temperos e o pomarola.

Assim que começar a ferver coloque o macarrão e mexa sem parar até o macarrão ficar al dente.

Desligue o fogo e coloque o creme de leite, mexa.

Coloque em uma forma, salpique mussarela, presunto e orégano.

Leve ao forno por alguns minutos só para derreter a mussarela, pronto para servir, fica maravilhoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31052-macarrao-cremoso-da-lolo.html>