

MACARRÃO COM CREME DE CEBOLA E ERVILHAS

INGREDIENTES

- 1 kg de macarrão pene
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 litro de leite
- alho picadinho a gosto
- 200 g de mussarela em cubos
- 1 pacote de ervilhas congeladas
- pimenta a gosto
- se desejar pode colocar também bacon em cubos e fritá-los antes do alho

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o macarrão.
- Descongele e prepare as ervilhas conforme a embalagem.
- Em uma panela grande doure o alho em óleo ou azeite.
- Dissolva o creme cebola em uma parte do leite.
- O restante do leite coloque na panela junto ao alho e deixe ferver.
- Acrescente o creme de cebola dissolvido e mexa até engrossar.
- Coloque as ervilhas e mexa.
- Acrescente a mussarela em cubos e misture devagar até derreter.
- Em uma travessa coloque o macarrão cozido e, por cima, o molho.
- O macarrão já esta pronto para servir!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31127-macarrao-com-creme-de-cebola-e-ervilhas.html>