

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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