

# MACARRÃO DA THAÍS

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (preferencialmente, penne)  
1 colher de manteiga  
1 extrato de tomate  
1 copo de requeijão  
1 caixa de creme de leite  
orégano (a gosto)  
sal (a gosto)  
pimenta (a gosto)  
peito de peru/lombinho (a gosto)  
(pode acrescentar bacon, frango ou carne de boi)  
batata palito para fritar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe o macarrão e após pronto, reserve.

Em outra panela, coloque a manteiga e o peito de peru/lombinho. Deixe fritar um pouco e logo após, coloque o extrato de tomate, o requeijão e o creme de leite. Deixe ferver por um minuto ou dois. Após ferver, coloque o orégano, a pimenta e o sal.

Frite a batata e reserve.

Em uma vasilha, junte o molho com o macarrão e jogue a batata por cima ou sirva separadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31833-macarrao-da-thais.html>