

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>