

MACARRÃO CREMOSO DOS DEUSES

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão penne ou outro de sua preferência

2 latas de creme de leite

2 colheres de sopa de requeijão

1 xícara mal cheia de leite integral

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

6 dentes de alho

queijo ralado a gosto

condimentos a gosto (orégano, tomilho, manjericão)

sal a gosto

óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão normalmente, na água fervente com um pouco de óleo e sal a gosto.

Em uma panela separada, refogue os dentes de alho picados na manteiga.

Em seguida acrescente as duas latas de creme de leite, a xícara de leite e as duas colheres de requeijão. Mexa um pouco em fogo baixo, até misturar bem. Assim que começar a ferver, espere 1 minuto e desligue o fogo.

Coloque uma pitada de sal e acrescente um pouco do condimento escolhido, a gosto, misture.

Assim que o macarrão estiver cozido, escorra-o e jogue na panela com o molho cremoso. Ligue novamente o fogo baixo e vá misturando com cuidado para não desfiar o macarrão.

Sirva com queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32272-macarrao-cremoso-dos-deuses.html>