MACARRÃO COM SARDINHA AO CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão ninho Speciale da Vitarella

1 caixa de creme de leite Nestlé 200g

2 sardinhas coqueiro de 125g cada

1 lata de milho verde(Quero ou de sua preferência) 280 g

2 dentes de alho

1 cebola

2 tomates

1/2 pimentão

coentro

sal

1/4 de xícara de água (4 colheres de sopa)

1 tablete de knorr caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até ficar no ponto de sua preferência.

Pique a cebola, o tomate e o pimentão em pedaços bem pequenos e coloque em uma panela junto com o a sardinha (inclusive com o molho que vem nela) amassada e picada, ligue o fogo e acrescente coentro a gosto, mexa bem com o fogo baixo.

Dissolva o caldo knorr em 1/4 xícara de água e acrescente na panela

Acrescente a lata de milho verde (sem a água) também na panela, mexendo sempre

ainda com o fogo ligado acrescente o creme de leite e mexa bem durante 4 a 5 minutos.

Jogue o macarrão dentro da panela, mexa bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32664-macarrao-com-sardinha-ao-creme-de-leite.html