

MACARRÃO COM CREME DE PHILADELPHIA

INGREDIENTES

- 1/2 pacote de macarrão parafuso
- 1 pote de requeijão
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pitada de sal
- 1 pote de cream cheese (Philadelphia)
- 300 g de peito de peru desfiado ou em cubos
- 300 g de queijo prato ou mussarela desfiado ou em cubos
- 1 colher de manteiga
- 3 dentes de alho médios

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme sua preferência.

No liquidificador bata o requeijão, creme de leite, o cream cheese e o sal e reserve.

Em uma panela derreta a manteiga e refogue o alho e o peito de peru.

Junte o creme batido no liquidificador e deixe dar uma engrossada. Junte o queijo e deixe derreter, depois jogue ao macarrão e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33589-macarrao-com-creme-de-philadelphia.html>