

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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