

MACARRÃO COM REQUEIJÃO ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de macarrão espaguete ou outro de sua preferência

2 colheres de manteiga

1 sachê de extrato de tomate

4 dentes de alho amassados

1 caixinha de creme de leite

1 pacotinho de sazón de sua preferência

1 copo de requeijão

1 cebola

200 g de presunto fatiado

200 g de mussarela fatiada

queijo ralado a gosto

orégano a gosto

1 lata de milho verde

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Em uma panela coloque o alho, a manteiga, a cebola cortadinha bem pequena e doure. Junte o extrato de tomate, o sazón, o orégano e menos de um copo de água.

Deixe ferver e coloque o creme de leite.

Mexa bem até misturar tudo.

Coloque o milho e o requeijão, misture e reserve.

Coloque o macarrão em um refratário, um pouco do molho e cubra com pedaços de presunto.

Cubra com a mussarela, o restante do molho e polvilhe queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33868-macarrao-com-requeijao-especial.html>