

MACARRONADA S.O.S

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 5 g de queijo parmesão ralado

Sal a gosto

3 cebolas pequenas ralada

1 xícara de leite líquido

2 colheres (sopa) de margarina

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: 50 g de orégano

10 g de queijo parmesão ralado

1/2 xícara de milho verde

2 colheres (sopa) de azeite

1/3 xícara de molho pronto sabor parmegiana

1/3 xícara de molho pronto sabor pizza

1/2 pimentão verde cortado em cubos pequenos

2 colheres (sopa) de margarina

50 g de mortadela picadas em cubos pequenos

1 alho pequeno picado

PURÊ DE BATATA:

Purê de batata: 240 ml de leite líquido

2 e 1/2 colheres de margarina

8 batatas cozidas amassadas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque na panela 5 litros de água, acrescente 2 colheres de azeite e o macarrão espaguete.

Misture ao tempero para massas.

Ao ficar mole, desligue o fogo e deixe 5 minutos na água, depois escorra.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Em uma panela, adicione as cebolas raladas, o leite líquido, a margarina, sal e o queijo ralado. Mexa bem, até ficar homogênea.

Deixe ferver e desligue o fogo.

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:Adicione na panela, o molho de parmesã, o de pizza, a mortadela picada, o azeite, a margarina, milho verde, o pimentão, alho, o orégano, e o queijo ralado.

Leve ao fogo mexendo os ingredientes até que o pimentão esteja cozido.

Feito isso, deixe-o reservado para a montagem da macarronada.

Deixe separado um terço do molho, para misturar ao macarrão, depois dele escorrido.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário, leve o molho branco. Em seguida, coloque o macarrão e misture ao molho branco.

Cubra com o molho de tomate.

Adicione o milho verde, o orégano e para finalizar utilize o queijo ralado.

Leve ao fogo e deixe agir por 30 minutos.

PURÊ DE BATATA:

Purê de batata:Coloque o leite, a margarina e as batatas na panela, leve ao fogo.

Misture bem os ingredientes até formar uma mistura grossa.

Sirva com a macarronada, bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33895-macarronada-s-o-s.html>