

MACARRONADA DE CALABRESA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão ninho fortaleza (ou de sua preferência)
4 caixinhas de creme de leite
4 calabresas
4 cebolas
óleo (o suficiente para a fritura)
queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão 'al dente' e reserve (não deixe amolecer muito).

Corte as calabresas quadradinhas e coloque para fritar.

Misture as cebolas cortadas pequenas e frite bem.

Acrescente o creme de leite até incorporar.

Em uma travessa arrume em camadas, molho, macarrão e molho finalizando, se quiser acrescente o queijo ralado por cima.

Serve bem com churrasco ou como prato único.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34475-macarronada-de-calabresa-ao-molho-branco.html>