

MACARRÃO COM CREME DE BATATINHA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão penne

1 lata de creme de leite

1 pacote de queijo ralado

240 g de molho de tomate

300 g de queijo mussarela

240 g de presunto

250 g de frango desfiado

1 cebola picada

1/2 de milho verde

6 batatas grandes cozidas

100 ml de água morna

5 colheres de manteiga

3 colheres de leite em pó

1 caldo Knorr de galinha

1/2 caixa de catchup

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: Leve ao fogo a cebola picada, o molho de tomate, o caldo Knorr, o catchup, o frango desfiado, o milho verde e o orégano, deixe cozinhar por 5 minutos e reserve.

CREME DE BATATINHA:

Creme de batatinha: No liquidificador bata por aproximadamente 3 minutos a batatinha cozida, o leite em pó, a margarina, o queijo ralado, o sal a gosto, a água morna. Após, coloque essa mistura em uma panela e leve ao fogo baixo por 4 minutos, após desligar, acrescente o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque uma camada do molho de tomate, depois uma parte do macarrão, depois outra camada de molho de tomate, uma camada do creme de batatinha, queijo e presunto.

Faça essa sequência e encerre com o queijo e presunto.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 20 minutos.

Depois, é só saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/37627-macarrão-com-creme-de-batatinha.html>