

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37627-macarrao-com-creme-de-batatinha.html>