MACARRÃO ZÁS-TRÁS

INGREDIENTES

300 g de macarrão (parafuso ou pena)

1 e 12 caixa de creme de leite (300 g)

34 xícara (chá) de maionese

1 xícara (chá) de leite

2 tomates pequenos, sem pele em sementes

100 g de queijo prato ralado

1 colher (chá) de sal

14 colher (chá) de noz-moscada (adicional)

150 g de linguiça calabresa picada

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até que esteja 'al dente', escorra e reserve.

Bata no liquidificador o creme de leite, a maionese, o leite, o tomate, o queijo prato, o sal e a noz-moscada. Coloque o macarrão em refratário untado, despeje a mistura do liquidificador, junte a linguiça e mexa bem. Polvilhe o queijo parmesão e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 15 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38959-macarrao-zas-tras.html