

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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