

MACARRÃO RÁPIDO E PRÁTICO

INGREDIENTES

- 1 colher de óleo
- tempero e sal a gosto
- 2 caldos de carne
- 2 cebolas raladas
- 2 latas de molho de tomate
- 4 latas de água (utilizar a lata do molho de tomate para medir a água)
- 2 latas de creme de leite
- 500 g de macarrão penne
- 300 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o óleo, os temperos, o caldo de carne, a cebola ralada e deixe dourar.

Em seguida despeje o molho de tomate, a água e o macarrão e deixe cozinhar. Quando o macarrão estiver no ponto, desligue o fogo e despeje o creme de leite, mexa bem.

Em seguida, despeje a metade do macarrão em uma travessa.

Cubra com a mussarela fatiada, depois acrescente o restante do macarrão e por último, leve ao forno preaquecido por alguns minutos para derreter a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39786-macarrao-rapido-e-pratico.html>