

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/39786-macarrão-rápido-e-prático.html>