

MACARRÃO PARAFUSO AO CREME DE PARMESÃO E CEBOLINHA

INGREDIENTES

1 embalagem de macarrão parafuso

1/2 xícara de (chá) de leite

2 embalagens de creme de leite com soro

200 g de queijo parmesão ralado

noz moscada a gosto

1/2 xícara de chá de cebolinha verde picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva o macarrão por aproximadamente 8 minutos, verifique se o macarrão está bem cozido e escorra bem.

Enquanto isso, ferva o leite e adicione o creme de leite e misture bem.

Acrescente o parmesão e a noz moscada e deixe aquecer (não ferva).

Depois de escorrer bem o macarrão misture com o molho.

Passa para uma travessa, salpique a cebolinha e sirva imediatamente.

Você pode trocar o parmesão por queijo provolone, se preferir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39841-macarrao-parafuso-ao-creme-de-parmesao-e-cebolinha.html>