

TORTA DE MACARRÃO GELADO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de parafuso
1 copo de requeijão cremoso
1 caixinha de creme de leite
300 g de presunto picado em cubos pequenos
100 g de mussarela
1 caldo de knorr sabor frango
1 colher de sopa de margarina
1 cebola branca picadinha
1 lata de milho verde
1 colher de sopa de margarina com sal
cheiro verde a gosto
sal a gosto
batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe o macarrão em água e sal, e reserve.

Dissolva a margarina e acrescente o caldo de knorr e a cebola branca.

Coloque o creme de leite e o requeijão.

Misture em fogo baixo , não pode ficar muito líquido.

Acrescente o presunto, a mussarela, o milho, o cheiro verde e misture com o creme .

Retire do forno, e misture esse creme com o macarrão .

Passa para um refratário, cubra com batata palha e leve à geladeira até que esfrie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40661-torta-de-macarrao-gelado.html>