

# MACARRÃO COM REQUEIJÃO E MAIONESE

## INGREDIENTES

- 500 g de massa longa cozida "al dente"
- 2 colheres (sopa) e azeite
- 1 cebola picada
- 1 lata de molho de tomate
- 1/2 lata de milho
- 1/2 pimentão verde picado
- 100g de mussarela ralada
- 1 pote de requeijão
- 4 colheres (sopa) de maionese

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola.

Junte o molho de tomate, o milho, o pimentão e cozinhe por 5 minutos no fogo brando.

Misture a mussarela, o requeijão e a maionese.

Deixe no fogo até a mussarela derreter.

Envolva a massa e sirva em seguida.

Se desejar acrescente 100 g de presunto ao molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40865-macarrao-com-requeijao-e-maionese.html>