

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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