

# MACARRÃO AO MOLHO DE QUEIJO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão penne  
1 linguiça calabresa (cortada em rodela finas)  
1 lata de milho  
400 g de queijo branco (em cubos pequenos)  
2 caixas de creme de leite  
300 ml de leite  
1 tablete de caldo de carne  
2 colheres de sopa de orégano  
1 salsinha picadinha  
50 g de queijo parmesão ralado  
2 dentes de alho  
óleo para dourar o alho  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve (jogue um pouco de azeite p/ não ressecar).

Numa panela com o fogo baixo coloque o óleo e o alho e deixe dourar um pouquinho.

Acrescente a linguiça calabresa e deixe dourar um pouco também.

Acrescente o milho, o caldo de carne e o orégano e mexa até tudo ficar bem misturado.

Coloque o queijo branco e vá mexendo até derretê-lo bem.

Coloque as 2 caixas de creme de leite e continue mexendo.

Jogue o queijo parmesão ralado.

Acrescente o copo de leite e deixe ferver por 2 minutos (essa é a hora que você vai experimentar o sal e colocar a seu gosto).

Desligue o fogo jogue a salsa picada, misture e deixe tampado por 2 minutos.

Num prato coloque o macarrão e jogue o molho por cima.

Decore com pedaços de salsinha e passas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41293-macarrao-ao-molho-de-queijo.html>