

MACARRÃO COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de sua preferência (500 g)

Molho de tomate

Alho socado

Óleo ou azeite

2 latas de milho-verde

1 copo de leite (cerca de 150 ml)

2 colheres e meia de trigo

1 caixa de creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até ele ficar "al dente".

Escorra.

Em uma panela coloque o óleo, frite o alho, acrescente o molho de tomate e deixe apurar.

Coloque o macarrão e misture-o ao molho, reserve.

No liquidificador coloque o leite, o milho, o creme de leite, o trigo e o sal.

Bata tudo até ficar homogêneo.

Transfira para uma panela e leve ao fogo mexendo até virar um creme.

Coloque o macarrão numa travessa e acrescente o creme por cima, se preferir, polvilhe queijo ralado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41301-macarrao-com-creme-de-milho.html>