

# MACARRÃO AO MOLHO CREME

## INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão  
1 caixa de creme de leite  
3 tomates picados  
4 cebolas picadas  
1 pimentão picado  
2 colheres de sopa de molho shoyu ou inglês  
1 colher de sopa de molho de pimenta suave  
1 colher rasa de colorau (vermelhão)  
sal a gosto  
batata palha a gosto  
300 g de queijo fatiado (opcional)

## MODO DE PREPARO

Pique os tomates, cebolas e pimentão e faça um molho, ou use o pronto, o gosto é o mesmo e praticidade maior.

Faça o macarrão.

Depois dele pronto, pegue o molho e coloque os pedaços dos legumes picados nele já feito, misture o creme de leite, o molho shoyu, a pimenta, misture bem.

Coloque o macarrão e o molho em um refratário, cubra com a batata palha e o queijo e depois deixe no forno por aproximadamente 10 minutos (opcional)

Se não quiser colocar no forno sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41996-macarrao-ao-molho-creme.html>