

MACARRÃO COM CALABRESA E CREME DE CENOURA

INGREDIENTES

1 linguiça calabresa triturada
1 pacote de 1/2 kg de macarrão parafuso
4 cenouras grandes raladas
1 pote de maionese pequeno
1 lata de creme de leite com soro
1 cebola pequena picada
2 colheres (sopa) de Margarina
Queijo parmesão ralado
óleo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Em uma panela refogue a cebola na margarina e acrescente a cenoura ralada.

Deixe por alguns minutos para que a cenoura fique macia. Acrescente sal a gosto, toda a maionese e todo o creme de leite. Reserve.

Em outra panela, acrescente um fio de óleo, acrescente a calabresa e deixe fritar por alguns minutos.

Quando estiver pronta, misture a calabresa com o macarrão já cozido.

Em um marinex grande coloque uma camada de macarrão com a calabresa triturada, metade do creme de cenoura, mais uma camada de macarrão com a calabresa e o restante do creme de cenoura.

Coloque o queijo parmesão ralado e coloque no forno para gratinar.

Agora é só servir e aproveitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42684-macarrao-com-calabresa-e-creme-de-cenoura.html>