

MACARRONADA COM CREME ROSADO

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo parafuso
1 sachê de molho pronto de extrato de tomate
1 caixinha de creme de leite
1 lata de milho verde
1 cebola média picada
azeite para fritar a cebola
1 sazón vermelho
1 colher de sopa de corante em pó
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar o macarrão com o tempo indicado no pacote.
Depois de cozido e escorrido dê um choque de água fria para não grudar um no outro.
Frite a cebola no azeite até dourar.
Despeje o sachê de extrato de tomate e o sal.
Espere o molho encorpar.
Coloque o corante e o sazón, mexa bem até que se misture no molho.
Espere borbulhar e coloque o creme de leite e o milho, mexa mais um pouco e junte o macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43168-macarronada-com-creme-rosado.html>