MACARRÃO DA SAMYRA

INGREDIENTES

1 lata de molho pronto sabor pizza

1/2 kg de macarrão (parafuso ou penne)

1 lata e meia de milho verde

300 g de bacon em cubinhos

350 g de presunto ralado

350 g de queijo de sua preferência ralado (pode fazer misturado mussarela com parmesão fica muito bom)

350 g de tomatinho cereja picado ao meio

8 linguiças tipo calabresa pequenas picadas (aquelas que veem em embalagem juntas, fica mais gostosa ou de duas a três da grandes)

Cheiro-verde a gosto

2 cebolas grandes ou 3 pequena em cubinhos

Alho picado a gosto

Caldo de bacon a gosto

1 pote de requeijão ou se preferir creme de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente e reserve.

Em uma panela frite o bacon e a calabresa e também reserve.

Depois o alho e a cebola até dourarem coloque o molho pronto sabor pizza, o bacon, a calabresa, o milho, cheiro verde, o presunto e o tomate. Deixe o molho ficar um pouco grosso e acerte o sal.

Em um vasilha, fora do fogo, misture o molho ao macarrão, juntamente com o queijo e o requeijão ou creme de leite.

Seu macarrão está proto bom apetite e são oito pessoas com muita fome.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43705-macarrao-da-samyra.html