

MACARRÃO COM CALABRESA E CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso
- 500 g de calabresa grossa, aquela bem forte
- 2 cebolas médias ou a gosto
- Sal a gosto
- Orégano a gosto
- 1 colher de óleo
- 150 g de queijo parmesão em fatias normal
- 2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Faça o macarrão normalmente.

Deixe de lado.

Corte a calabresa e a cebola em pedaços pequenos.

Em uma panela , frite por 5 minutos a calabresa e a cebola, sempre mexendo.

Acrescente sal e orégano a gosto e mexa.

Desligue o fogo.

Junte o macarrão na panela e mexa bem.

Acrescente o queijo por cima e tampe a panela, deixando o vapor derretê-lo, e aguarde 2 minutinhos.

É só servir.

Acompanha muito bem com batata palha e um bom vinho tinto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44113-macarrao-com-calabresa-e-creme-de-leite.html>