

MACARRÃO DA JÔ

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso
2 colheres de margarina
2 vidros de maionese
400 g de presunto em fatias ou carne moída o que você preferir
400 g de queijo mussarela em fatias
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
Azeitonas a gosto
2 cebolas em cubos
1 pimentão em cubos
salsinha a gosto
orégano a gosto - opcional
Condimentos de sua preferência a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente e escorra.
Coloque em uma forma retangular untada com um fio de azeite.
Espalhe o macarrão.
Passe a margarina no macarrão.
Misture todos os temperos em cubos e crús ao macarrão.
Coloque as azeitonas.
Ajeite bem certinho na forma.
Distribua o presunto e o queijo.
Cubra com a maionese, coloque a ervilha e o milho e coloque o orégano.
Por último coloque um fio de azeite por cima e queijo ralado se preferir.
Leve ao forno para cozinhar os temperos e gratinar o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44656-macarao-da-jo.html>