

# 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-macarrao-da-jo.html>