MACARRÃO CREMOSO DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão ninho

1 lata de milho verde

leite

queijo mussarela

presunto

queijo ralado

coentro, cebola, alho

1 caldo knorr de galinha

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão normalmente, cuidado para não cozinhar demais, reserve.

Em um liquidificador bata o milho com o leite, a quantidade do leite pode medir na lata do milho, 1 lata de milho para 1 lata de leite, e assim por diante.

Depois que bater o milho e o leite, acrescente o coentro, a cebola e bata tudo.

Em seguida passe numa peneira p tirar o bagaço.

Reserve.

Em uma panela coloque a manteiga e o alho picado, deixe dourar, coloque o caldo knorr de galinha, use só um cubo, pois dois fica muito salgado.

Junte o molho que bateu no liquidificador e espere ferver.

Pegue o queijo mussarela e o presunto e corte em tiras, pegue uma forma, despeje o macarrão, em seguida o molho junto com o queijo e o presunto, mexa tudo e acrescente o queijo ralado.

Coloque no forno só para derreter o queijo, uns 10 minutos.

Está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44658-macarrao-cremoso-de-milho-verde.html