MACARRÃO AO MOLHO BRANCO DIFERENTE

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo cabelo de anjo

1 kg de batata ralada

1/2 kg de cenoura ralada

1 pedaço de presunto picado em pedaços

1 caixa de milho verde

1 caixa de creme de leite

5 colheres de massa de tomate

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Junte o macarrão, a batata e a cenoura com água e leve ao fogo para cozinhar, depois de cozido reserve no escorredor de macarrão.

Em outra panela doure os temperos e coloque o presunto.

Coloque a massa de tomate e o creme de leite deixe cozinhar com um pouquinho de água.

Acrescente os demais ingredientes.

Junte o molho ao macarrão reservado.

Sirva com sazón.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45259-macarrao-ao-molho-branco-diferente-2.html