

MOLHO DE OVO PARA MACARRÃO

INGREDIENTES

50 ml de água

1/2 caldo knorr de galinha caipira

1 ovo

1/2 caixa de creme de leite (100 g)

1/4 xícara de catchup

1 colher de sopa de maionese

1 colher de sopa de mostarda

1 colher de sopa de molho shoyu

1 colher de sopa cheia de queijo ralado parmesão ou 1 fatia de queijo prata

MODO DE PREPARO

Coloque a água em uma panela pequena em fogo brando deixe esquentar, dissolva o caldo knorr na água e depois coloque o ovo e mexa bem.

Quando o ovo estiver bem cozido acrescente o resto dos ingredientes começando pelo creme de leite.

Deixe ferver por 1 minuto, desligue e jogue por cima do macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47310-molho-de-ovo-para-macarao.html>