

MACARRÃO DA RESENHA

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão colorido
- 1 cebola média ralada
- 1 lata de creme de leite
- 300 g de bacon
- 350 g de presunto
- 250 g de queijo mussarela
- 3 colheres de margarina ou manteiga
- 1 lata de milho verde
- 1 cubinho de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Coloque a água do macarrão para ferver com sal e óleo.

Após a fervura coloque o macarrão para cozinhar por uns 6 minutos.

Em uma tábua corte o bacon em cubinhos e o presunto, reserve, escorra e lave o macarrão.

Reserve em uma panela, coloque a cebola e a margarina para dourar e acrescente o bacon e o caldo de carne.

Coloque o presunto o milho e misture, quando der uma fervida acrescente o creme de leite e desligue o fogo.

Passa o macarrão sobre essa mistura e coloque em um refratário e coloque o queijo mussarela picado por cima e coloque no forno médio até derreter o queijo e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47505-macarrao-da-resenha.html>