

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.

Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/47505-macarrão-da-resenha.html>