

# MACARONE DA SANDRA

## INGREDIENTES

1 pacote de 500gr de macarrão tipo penne  
1 linguiça calabresa picada em cubos  
1 lata de milho  
1 lata de ervilha  
1 cenoura ralada  
1 caixa de creme de leite  
1 caixa de molho de tomate  
5 copos com água  
200 g de queijo mussarela ralado grosso  
Temperos variados: cebola, alho, sal, cheiro verde

## MODO DE PREPARO

Na panela de pressão frite a calabresa, junte a cebola, o alho deixe dourar.

Junte os 5 copos de água deixe ferver.

Em seguida coloque os demais ingrediente e por ultimo o creme de leite.

Tampe a panela e deixe ferver por 5 minutos na pressão.

Coloque parte do macarrão num refratario, distribua o queijo ralado, coloque o restante do macarrão decore com cheiro verde e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47784-macarone-da-sandra.html>