

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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