

MACARRONADA DE MASSA INSTANTÂNEA

INGREDIENTES

3 pacotes de macarrão instantâneo

2 sachês de molhos prontos de sua preferência

1/2 cebola picada

1/2 tomate picado

1 dente de alho

óleo de soja

2 ou 3 colheres (sopa) de margarina

4 fatias de queijo mussarela ou prato

queijo ralado

sal a gosto

colorífico

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe normalmente o macarrão instantâneo - com água, sal e um pouco de óleo. Depois de cozido, reserve.

Refogue a cebola, o tomate e o alho em fogo médio-baixo, até que a cebola fique transparente, e só então acrescente a margarina.

Quando a margarina derreter, em fogo baixo, coloque o colorífico e o tempero que acompanha o macarrão instantâneo. Adicione o molho pronto e 2 fatias de queijo, deixe-as derreter, sempre mexendo levemente.

Insira a massa no molho e misture até que toda ela esteja coberta pelo mesmo, e polvilhe o queijo ralado. É importante que sobre um pouco de molho para a massa não ficar tão seca.

Pronto, é só servir! Acompanhado de estrogonofe, carne seca ou peito de frango assado com purê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48142-macarronada-de-massa-instantanea.html>