

MACARRÃO INSTANTÂNEO COM QUEIJO, SHOYU E ALHO

INGREDIENTES

1 macarrão instantâneo sabor galinha (ou o que preferir)

2 copos de água (de preferência, filtrada)

1 1/2 colher de sopa de molho Shoyu

3 colheres de sopa de catchup

2 colheres de sopa de alho ralado

3 colheres de sopa de batata palha

4 queijos mussarela tipo nozinho

MODO DE PREPARO

Corte os 4 queijos nozinho em 4 partes cada.

Coloque a água para ferver, junto com as colheres de molho shoyu.

Quando ela estiver já fervendo, acrescente o macarrão instantâneo e espere 3 a 4 minutos.

Após este tempo, retire um pouquinho da água, para refogar melhor os ingredientes.

Acrescente tempero do macarrão instantâneo, o ketchup e o queijo nozinho, e misture.

Acrescente o alho ralado e a batata palha enquanto mistura.

Deixe refogar por aproximadamente 2 minutos.

Sirva em uma cumbuca ou prato fundo, com o (pouco) caldo que sobrará.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/49002-macarrao-instantaneo-com-queijo-shoyu-e-alho.html>