MACARRÃO DE QUEIJO E CALABRESA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:2 cubos de caldo de galinha

1 cebola

1 caixa de creme de leite

1/2 litro de leite líquido

5 colheres de sopa de catchup

MODO DE PREPARO

Cozinhar o macarrão normalmente, escorrer e reservar.

Rale o queijo no ralador e triture a calabresano triturador ou no liquidificador. Preaqueça o forno em 180°C.

Para fazer o molho colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater até que todos os ingredientes estejam bem misturados.

Feito isso, começar a armaçãoem uma refrataria.

Coloca um pouco do molho, o macarrão, o queijo e a calabresa, vai fazendo as camadas até que termine tudo.

Decore como quiser com queijo, azeitonas óregano.

Asse em forno médio a 220°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49180-macarrao-de-queijo-e-calabresa.html