MACARRÃO DE PIZZA DA PATRICIA MONTTELATO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo espaguete número 8

5 tomates sem semente cortados em pedaços pequenos

400 g de presunto (cortados em pedaços pequenos)

400 g de queijo tipo mussarela (cortados em pedaços pequenos)

1 pacote de queijo ralado

1 caixa ou lata de creme de leite sem soro

1 pote de maionese de 500g

azeitonas a gosto (picadas ou inteiras)

orégano a gosto

sal a gosto

azeite (dê preferência sabor orégano) ou óleo tradicional

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão no azeite ou óleo com sal da forma tradicional e reserve.

Em uma travessa misture o presunto, a mussarela, o tomate sem semente cortados em pedaços pequenos, o queijo ralado, o orégano e as azeitonas á gosto (picadas ou inteiras) e reserve.

Em um refratário ou forma coloque o macarrão, a maionese e o creme de leite e misture bem. Em seguida misture os outros itens reservados (presunto, mussarela, tomate, queijo ralado, orégano e as azeitonas), espalhe bem na forma e se desejar salpique mais queijo ralado e orégano. Leve ao forno médio ou micro-ondas por 15 minutos ou até o queijo derreter. Sirva quente!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49289-macarrao-de-pizza-da-patricia-monttelato.html