MACARRONADA AO MOLHO CREMOSO DE LEGUMES

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de sua preferência

1 copo de requeijão (de copo ou de saquinho)

3 cenouras médias picadas

2 cebolas picadas

3 tomates picados

1 pimentão vermelho picado (se for verde colocar meio)

óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o macarrão e deixe cozinhando.

Enquanto o macarrão cozinha, pegue uma frigideira e coloque o óleo , e coloque a cenoura picada, deixe fritando por uns 5 minutos, sempre mexendo.

Logo em seguida acrescente a frigideira junto a cenoura, a cebola picada, o pimentão e deixe refogar um pouco, em seguida coloque o tomate picado. Se preferir, coloque o tomate no liquidificador e bata um pouco para que fique um molho mais grosso.Coloque sal a seu gosto.

Deixe refogar por uns 10 minutos.

Depois acrescente a frigideira , ainda no fogo, o requeijão, mexa bem e misture por uns 3 minutos.

Pegue o macarrão já cozido, escorra, e acrescente a ele a mistura que estava na frigideira, mexa bem e coloque em uma marinex.

Leve ao forno, se preferir coloque queijo por cima. Deixe uns 20 minutos no forno e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49746-macarronada-ao-molho-cremoso-de-legumes.html