

MACARRÃO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (penne ou parafuso)

1 sachê de molho de tomate

1 lata de creme de leite

1 lata de milho

1/2 calabres ou 100 g de bacon

2 colheres de sopa de maionese

1 copo de queijo

2 medidas do copo de queijo de água

sal, cebola e alho a gosto

azeite

MODO DE PREPARO

Frite numa panela de pressão a cebola o alho e o bacon, ou a calabresa, no azeite.

Acrescente o macarrão e misture bem.

Adicione o restante dos ingredientes.

Feche a panela. Quando a panela começar a chiar conte de 4 a 7 minutos (dependendo da potencia da panela) e desligue.

Sirva com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/50230-macarrão-de-liquidificador.html>