

# 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 requeijão  
2 medidas do copo de requeijão 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50230-macarrao-de-liquidificador.html>