

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50230-macarrao-de-liquidificador.html>