

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>