

MACARRÃO DA DAYANE

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de amido de milho

1 copo de leite (250 ml)

1 tablete de caldo de galinha

1 sachê de sazón (laranja)

170 g de molho de tomate pronto

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Prepare o macarrão conforme indicado na embalagem. Enquanto isso, prepare o molho.

Dissolva o amido de milho no leite.

Em uma panela coloque a margarina e o caldo de galinha e deixe dissolver em fogo médio.

Coloque o sazón e o molho de tomate.

Em seguida coloque o leite e vá mexendo até engrossar.

Quando engrossar, colocar o creme de leite, mexer e desligar o fogo.

Escorra o macarrão e misture o molho.

Coma ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51232-macarrao-da-dayane.html>