MACARRÃO ARRAIAL DO CABO

INGREDIENTES

500 g de maracarrão caracol ou conchinha

500 g de camarão

1 vidro de leite de coco de 200 ml

1 pacote molho de tomate pronto

1 cebola em rodelas

1/2 pimentão fatiado

1 lata mista de milho verde e ervilhas em conserva escorrida

50 g de azeitonas verdes inteiras

1 colher de sopa de azeite

500 ml de leite

1 colher de sopa de amido de milho

1 pacote tempero pronto tipo sazon amarelo

150 g de queijo prato ou muçarela fatiada ou ralada

Sal a gosto

óregano

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:No refratário untado com azeite espalhe o macarrão,em seguida cubra com o molho de camarão, molho branco, queijo e salpique orégano.

Leve ao forno pre aquecido por uns 15 a 20 minutos para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51940-macarrao-arraial-do-cabo.html