

MACARRÃO ARRAIAL DO CABO

INGREDIENTES

500 g de macarrão 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 rodela
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 sazón 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 pré aquecido por uns 15 a 20 minutos para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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