

# 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>