

MACARRÃO CAIPIRA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão espaguete

6 dentes de alho

1 lata de milho

180 g de palmito

2 colheres de margarina

2 colheres de requeijão cremoso

2 colheres de farinha de trigo

2 copos de leite

salsa desidratada a gosto

orégano a gosto

pimenta do reino a gosto

manjericão a gosto

sal a gosto

azeite a gosto

1 colher queijo parmesão ralado

óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque água, sal e 1 fio de óleo e deixe ferver.

Coloque o macarrão na água fervendo e vai mexendo com um garfo de vez em quando até o macarrão ficar cozido.

Escorra o macarrão e reserve em uma travessa.

Em uma panela, coloque a margarina, azeite e alho amassado e refogue.

Acrescente o palmito picado, salsa, manjericão e orégano mexa bem.

Em seguida coloque o requeijão e a farinha de trigo dissolvida no leite e mexa até engrossar.

Acrescente o milho verde e o queijo parmesão.

Despeje tudo no macarrão e misture.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52153-macarrao-caipira.html>