

# 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  
manjerição 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 vá 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, manjerição 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>