

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 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, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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