

# MACARRÃO FESTIVAL DE ALEGRE

## INGREDIENTES

400g macarrão parafuso

600 ml de água

1 tablete de caldo kinnor galinha

3 colheres de óleo

1 lata de creme de leite

1 lata de atum ou sardinha

3 dentes de alho amassados

orégano

pimenta do reino

manjericão

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Cozinhe o macarrão adicionando à água 2 colheres de óleo e 1/2 tablete do caldo knorr.

Deixe que a massa fique ao dente e escorra.

### MOLHO:

Molho: Doure o alho juntamente com a outra metade do caldo kinnor, adicione o atum ou a sardinha picadinhos e deixe cozinhar um pouquinho. Adicione o creme de leite (com soro), mexa bem os ingredientes e misture o macarrão escorrido.

Para finalizar, salpique orégano, o manjericão, a pimenta do reino e o sal a gosto!

Sirva com batata palha!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52417-macarao-festival-de-alegre.html>