

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 mangericão, a pimenta do reino e o sal a gosto!

Sirva com batata palha!

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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