

MACARRONADA SIMPLES, FÁCIL E DELICIOSA

INGREDIENTES

Macarrão parafuso

1 lata e meia de creme de leite

1 calabresa

300 g de presunto

300 g de queijo (mussarela)

1 lata de milho verde

1 tablete de knorr de carne

Margarina (é bem pouco)

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar em água fervendo, não adicione sal nem temperos que deem gosto ao mesmo.

Enquanto o macarrão cozinha, pegue a calabresa e o presunto, pique-os em pedaços bem pequenos.

Em uma panela coloque um pouco de margarina, acrescente metade do tablete do knorr e em seguida coloque a calabresa e o presunto.

Fique mechendo até a calabresa torrar (não tanto, só pra ficar mais douradinha).

Pegue 1 lata do creme de leite, acrescente a calabresa e o presunto e misture com o milho (no fogo ainda).

Acrescente o macarrão e continue mexendo bem (o proposito é deixá-lo bem molhadinho, então).

Acrescente mais meia lata de creme de leite, misture.

Coloque uns 200 g do queijo e misture.

Agora prove e veja se está com gosto (porque não colocamos sal - já que tem o knorr e o creme de leite).

Agora só para finalizar ponha o macarrão em uma forma e poe o resto do queijo por cima, formando uma camada.

Leve ao forno só até o queijo de cima dourar e gratinar (se preferir coloque também umas batatas palhas).

Agora é só desfrutar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52430-macarronada-simples-facil-e-deliciosa.html>