

# MACARRÃO DO TITIO

## INGREDIENTES

2 colher de margarina  
250 g de presunto  
50 g de queijo parmesão ralado  
1 caixinha de creme de leite  
1 xícara de café de leite  
250 g de macarrão ninho

## MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar em água fervente.

Enquanto isso, em uma tábua de carnes, corte o presunto já fatiado, em quadradinhos.

Quando o macarrão estiver cozido ao dente, retire da panela, escorra a água e coloque em um recipiente com uma colher de margarina.

Em uma panela, derreta a outra colher de margarina, junte o presunto já picado, deixe dar uma refogadinha.

Junte o queijo ralado. Quando ele começar a derreter, coloque o leite. Em seguida, adicione o creme de leite, e deixe cozinhar um pouco, mas retire antes de ferver.

Jogue sobre o macarrão e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52719-macarrao-do-titio.html>