

MACARRÃO AO MOLHO CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 pote de requeijão cremoso
- 150 g de mussarela
- 150 g de presunto
- 1 pacote de molho vermelho pronto
- Sal a gosto
- Tempero a gosto (salsa, pimenta-do-reino etc)
- 3 folhas de manjeriço
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 pacote de macarrão penne
- 500 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo, a água e deixe ferver.

Quando a água estiver fervida jogue o macarrão.

Enquanto isso em outra panela coloque o molho, os temperos desejados, o sal e o manjeriço, depois coloque o requeijão, o queijo e o presunto.

Desligue o fogo, desligue o macarrão.

Quando estiver pronto escorra o macarrão e junte ao molho cremoso.

Sirva quente em pratos com queijo mussarela por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52882-macarrao-ao-molho-cremoso.html>