

MACARRONADA DE FORNO AO MOLHO DE TENDER

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite
1 copo de requeijão cremoso
1 xícara de água
1/2 bola de tender assado
3 dentes de alho
1/2 cebola pequena
1/2 pacote de macarrão tipo espaguete
200g de mussarela fatiada
Queijo ralado
Azeite
Orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com água, azeite e sal.

Bata no liquidificador o creme de leite, requeijão, água e meio pacote de queijo ralado. Reserve.

Corte o tender em cubinhos ou tirinhas, refogue em pouco de óleo, cebola e alho. Após dourar, misture o creme batido no liquidificador até ferver.

Em um refratário, despeje o macarrão e sobre ele o molho de tender. Cubra com mussarela. Polvilhe queijo ralado, orégano. Pode regar com azeite.

Leve ao forno preaquecido e retire após queijo estar derretido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54225-macarronada-de-forno-ao-molho-de-tender.html>