MACARRÃO COM MOLHO 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

200 g de macarrão parafuso

1/2 gomo de calabresa em cubos

1 pacote de molho 4 queijos

1 caldo de galinha ou de sua preferência

1 colher de sopa de óleo

1 colher de margarina com sal

1/2 colher de sopa de sal

Água para cozinhar o macarrão

MODO DE PREPARO

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

Quando estiver fervendo coloque o macarrão e cozinhar mexendo de vem em quando para não grudar.

Quando estiver cozido, escorra e coloque em uma travessa de vidro, prepare o molho de acordo com a embalagem.

Em uma frigideira anti-aderente derreta a margarina e coloque a calabresa em cubos, virando sempre para não queimar.

Retire da frigideira e coloque em um prato com guardanapos de papel para retirar o excesso, misture com o molho já pronto e espalhe sobre o macarrão. Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54735-macarrao-com-molho-4-queijos.html