

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 vez 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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