MACARRÃO AO ALHO CREMOSO

INGREDIENTES

Macarrão parafuso

1 lata de creme de leite

1/2 lata de milho verde

2 colheres de azeite

Presunto em cubos ou calabresa

3 dentes de alho

1 cubo de caldo de galinha

Cebola branca ou verde

Cenoura

Sal a gosto

Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Bata no liquidificador: o alho, um pedaço de cenoura, um pouco de cebola branca ou verde, o milho, creme de leite e o cubo de galinha.

Depois em uma panela, coloque o azeite, um pouco de cebola e sal a gosto, acresente o molho batido. Deixe ficar cremoso, acresente o presunto e em seguida o macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54977-macarrao-ao-alho-cremoso.html