

# MACARRÃO COM REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso  
3 colheres (sopa) de extrato de tomate  
1 1/2 colher (sopa) bem cheia de requeijão  
400 ml de água  
5 dentes de alho amassados ou batidos  
salsicha ou bacon ou calabresa a gosto  
2 ovos  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e deixe escorrendo no escorredor  
Em uma panela refogue o alho  
Adicione a água e o extrato de tomate  
Em outra panela frite o bacon ou a calabresa, caso use a salsicha, dê apenas uma fermentada  
Cozinhe os ovos por 15 minutos  
Quando a água do extrato de tomate começar a ferver, adicione o requeijão e mexa bem  
Em seguida, adicione um pouco de sal ou outros temperos da sua preferência  
Acrescente o bacon ou calabresa ou salsicha  
Coloque o macarrão já escorrido na panela do requeijão  
Coloque os ovos por cima para decorar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9955-macarrao-com-requeijao.html>