

MACARRÃO PARAFUSO CREMOSO COM MORTADELA

INGREDIENTES

300 g de macarrão parafuso

100 g de mortadela em pedaços

2 caixinhas de creme de leite

alho a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe o macarrão por 8 minutos com o caldo de galinha e sem por sal

Em outra panela adicione o alho esmagados, a mortadela, um fio de óleo e refogue

Em seguida, adicione o creme de leite, pimenta

Adicione o macarrão ao molho

Sirva bem bem quente com queijo ralado

Atenção ao sal pois a mortadela e o caldo de galinha já possuem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9447-macarao-parafuso-cremoso-com-mortadela.html>