

# 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 escurridor

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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