

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