

MACARRÃO AO CREME DE MILHO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 lata de milho
- 1 caixa de creme de leite
- 1 1/2 copo (americano) de leite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 sachê de tempero pronto de carne ou sal a gosto
- 1 cebola
- 1/2 pacote de macarrão de sua preferencia
- orégano a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve

No liquidificador, coloque o leite, a farinha de trigo, o milho sem a água, o creme de leite e o sal a gosto ou o sachê de tempero pronto

Bata até obter um creme homogêneo

Corte a cebola bem pequena

Em uma panela, adicione um pouco de óleo e a cebola; deixe dourar

Em seguida, despeje o creme do liquidificador e misture com a cebola

Acerte os temperos

Adicione o macarrão e mexa tudo

Se preferir, coloque um pouco de orégano

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10742-macarrao-ao-creme-de-milho-simples.html>