

Comida para
toda hora

Receita de torta de orion

Ingredientes:

- 1 caixa de Orion (biscoito)
- 1 caixa de leite condensado
- 1 pacote de creme de leite
- 250 g Manteiga

Como preparar:

Em 2 refratários separe o recheio e o biscoito, colocando -os em refratários diferentes. Depois de separá-los, coloque um pouco dos biscoitos e triture. Pegue uma panela e coloque o leite condensado, o recheio, a manteiga e o creme de leite e mexa no fogo baixo até chegar no ponto de brigadeiro.

Depois acrescente no liquidificador um pouco da mistura com o restante dos biscoitos e bata bem até ficar homogêneo. Coloque o recheio no refratário e logo após a mistura do liquidificador em cima do recheio. Leve ao congelador por 20 minutos e depois retire. Adicione o Orion triturado em cima e leve de volta ao congelador por mais 10 minutos e depois sirva.

Macarrão com legumes

Ingredientes :

macarrão fino

pimentão verde

cebola

óleo

cenoura

presunto

Como fazer:

Pegue uma panela e coloque um pouco de óleo, refogue a cebola e enquanto refoga cozinhe o macarrão. Descasque a cenoura e corte-a em fatias e o presunto. Escorra o macarrão e coloque-o na panela junto com a cenoura e o pimentão picado. Esquente um pouco e sirva.