

MACARRÃO COM QUEIJO VILANESCO

INGREDIENTES

4 xícaras de macarrão do tipo stortini

1 barra de manteiga

1 xícara de nacos de pão

1/2 colher (chá) de sal

1/2 colher (chá) de pimenta

1 colher (sopa) de açúcar

1 dente de alho picado

2 xícaras de leite

230 g de queijo ralado

4 xícaras de queijo cheddar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até o ponto desejado, com açúcar e alho na água. Não cozinhe demais.

Escorra o macarrão e reserve.

Ponha em uma panela de cerâmica: a manteiga, o leite, o sal, a manteiga, o queijo ralado, 3 xícaras de queijo cheddar, e o macarrão para ferver em fogo baixo.

Adicione os nacos de pão.

Cubra a panela de cerâmica com papel alumínio e leve ao forno por 45 minutos em 350° C

Depois desse tempo, tire o papel alumínio, cubra com a 1 xícara remanescente de queijo cheddar, e deixe cozinhar por mais 15 minutos.

Retire do forno, e está pronto para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13239-macarao-com-queijo-vilanesco.html>