

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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