CABELO DE ANJO/ALETRIA AOS 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão aletria/cabelo de anjo

2 creme de leite

300 g carne moída ou frango desfiado (opcional)

200 g de mussarela ralada

50 g provolone

50 g parmesão

1 copo de requeijão cremoso

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe e tempere, a gosto, a carne moída ou o frango.

Em uma panela, coloque o creme de leite e o requeijão para ferver.

Em outra panela, com água fervente, coloque um fio de óleo e uma colher (café) de sal.

Coloque o macarrão por 2 minutos, só para dar uma amolecida.

Em um refratário, coloque um pouco do molho do creme de leite com requeijão.

Em seguida, adicione o macarrão um ao lado do outro.

Coloque, por cima, o provolone e a mussarela.

Misture com a carne ou frango o que restou do molho.

Coloque por cima de tudo, até cobrir bem.

Por último, salpique o parmesão e leve ao forno por 20 minutos a 180º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14046-cabelo-de-anjo-aletria-aos-4-queijos.html