

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>