

MAC AND CHEESE (MACARRÃO COM QUEIJO NO FORNO)

INGREDIENTES

300 g de macarrão tipo caracol ou penne (um pouco mais que meio pacote)

300 g de queijo mussarela

3/4 de xícara de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de manteiga (ou margarina)

1 litro de leite

200 g (1 caixinha) de creme de leite

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão, mas não deixe passar do ponto, pois ainda vai ao forno.

Em uma panela com fogo baixo, misture a manteiga e a farinha até virar uma mistura homogênea.

Adicione o leite aos poucos, sempre mexendo, deixando cozinhar o molho por cerca de 20 minutos.

Quando o molho estiver com uma textura próxima a do creme de leite, adicione o creme de leite (esta etapa é opcional, porém é bom adicioná-la pois deixa o molho com um sabor mais suave).

Adicione a mussarela fatiada aos poucos, sempre mexendo.

Cuidado para não adicionar mussarela em excesso, para não deixar o molho com uma textura muito grossa e nem empelotado.

Em uma travessa, espalhe o macarrão e despeje o molho por cima, dando uma leve misturada.

Se sobrar, adicione mussarela por cima.

Adicione o queijo parmesão por cima do macarrão.

Deixe assar em fogo médio, até o molho borbulhar e o queijo parmesão gratinar por cima do macarrão.

Agora é só servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17279-mac-and-cheese-macarrao-com-queijo-no-forno.html>