

# MACARRÃO SURPRESA

## INGREDIENTES

500 g de macarrão espaguete cozido

1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal

500 ml de leite

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

1 e 1/2 colher de sal

4 ovos

2 colheres (sopa) de farinha de rosca

2 envelopes de tempero pronto para macarrão (opcional)

## MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em fogo alto e acrescente o leite, metade do queijo ralado, o tempero pronto e o sal.

Ao abrir fervura, acrescente o macarrão, mexa até que fique homogêneo e retire do fogo.

Bata as claras na batedeira até obter ponto de neve.

Acrescente as gemas e bata por mais 1 minuto.

Misture ao macarrão e incorpore delicadamente.

Transfira para uma forma redonda com furo no meio untada e polvilhada com farinha de rosca.

Salpique pela superfície o queijo ralado restante previamente misturado à farinha de rosca e leve ao forno médio preaquecido (180º C), por 20 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19943-macarrao-surpresa.html>