

MACARRÃO METIDO A BESTA

INGREDIENTES

1 kg de spaghetti

400 g presunto crú cortado em cubos de 1,5 cm

200 g mozarela cortada em 2 cm

1/2 cebola média

2 colheres (sopa) de manteiga

1 fio de azeite

150 ml de leite

400 ml de creme de leite fresco ou sem soro

MODO DE PREPARO

Esquente a manteiga e suar a cebola, acrescente o leite e coloque duas pitadas de sal, prove e não se esqueça que o presunto, a manteiga e a mossarela têm sal.

Mexa e acrescente o presunto em cubos, assim que o leite começar a ferver, abaixe o fogo e acrescente o creme de leite.

Quando as primeiras borbulhas começarem a surgir, acrescente o queijo em cubos e desligue o fogo.

Mixa por 30 segundos com carinho e acrescente o macarrão, misturando-o ao caldo.

Sirva rapidamente, não tão rápido, com queijo parmesão ralado na hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/22642-macarrao-metido-a-bestas.html>