

MACARRÃO RECHEADO AO LEITE

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão canelone (aquele oco e compridinho)

300 g de presunto

300 g de mussarela

1 litro de leite (ou até cobrir o macarrão)

papel-alumínio

1 peito de frango

1 sachê de massa de tomate

1 lata de milho verde

1 caixa de creme de leite

tempero a gosto

e um pouquinho de queijo ralado pra finalizar

MODO DE PREPARO

Faça o macarrão como de costume.

Cubra-o com o papel-alumínio e deixe na geladeira de um dia para o outro.

No outro dia, retire o macarrão da geladeira, verifique se todos foram molhados pelo leite e deixe descansar do lado de fora da geladeira (mas não retire o papel-alumínio).

Corte o presunto e a mussarela em tirinhas e coloque dentro do macarrão (pode ser rigatone também) e coloque na forma.

Em seguida, coloque o leite até quase cobrir todo o macarrão.

Em uma panela, coloque os temperos a massa de tomate, o peito de frango, o milho verde e um pouco de água.

Deixe ferver mexendo sempre.

Assim que estiver bem fervido e engrossando o molho, adicione o creme de leite.

Mexa bem até engrossar um pouco.

Retire o papel e coloque espalhadamente o molho por cima do macarrão.

Salpique o queijo ralado por cima, deixe no forno já aquecido em temperatura semi-alta e coloque o macarrão por aproximadamente 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22951-macarrao-recheado-ao-leite.html>