

# MACARRÃO AO SUFFLE

## INGREDIENTES

- 1 cebola
- 1 pacote de macarrão
- 1 colher (chá) de sal
- 1 molho pronto
- 1 dente de alho
- 1 pitada de pimenta e cominho
- 500 ml de água
- 400 g de queijo
- 400 g de presunto
- 1 colher (chá) de corante
- 1 lata de milho e ervilha

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão depois de pronto faça o molho com a cebola e o alho fritos.

Adicione o sal e depois o molho.

Quando ferver, coloque uma parte do presunto e o queijo em cubos para derreter.

Em seguida, acrescente o macarrão e finalize com uma camada de queijo e presunto.

Finalize com milho, ervilha e leve ao forno até o queijo gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24266-macarrao-ao-suffle.html>