MACARRÃO AO CONTRÁRIO

INGREDIENTES

8 fatias de mussarela Président

8 fatias de presunto

6 porções de macarrão cabelinho de anjo (cada ninho 1 porção)

1 colher (sopa) de requeijão cremoso

8 colheres (sopa) de creme de leite

2 colheres (sopa) de castanha do pará trituradas

1 colher (sopa) de salsinha picadinha

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 pitada de noz moscada

100 g de parmesão com mussarela President (50 g de cada) ralado para gratinar

400 ml do molho de tomate com pedaços de sua preferência (pode ser caseiro ou pronto)

Molho branco

400 ml de leite

30 g manteiga

30 g farinha

1/ 2 cebola

3 folhas de louro

2 cravos

5 grãos de pimenta-do-reino

5 grãos de pimenta rosa (ou outra q você goste)

noz-moscada a gosto

folhinhas de manjericão a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque água para ferver

Retire rapidinho, não precisa de água fria

Acrescente o macarrão e misture bem

Ele ficará como uma massa grudenta, reserve

Em cima do presunto coloque 1 fatia de mussarela e recheie com o macarrão reservado

Repita o processo

Aqueça o molho de tomate e dê um toque com folhinhas de manjericão

Coloque o molho em um refratário e em seguida, coloque os rolinhos dispostos em cima do molho

Cubra com o molho branco e salpique parmesão misturado com a mussarela por cima

Sirva e enfeite com manjericão se quiser

Molho branco

Depois que ferver, coe e reserve

Em uma panela, derreta a manteiga e acrescente a farinha

Acrescente o leite quente e mexa até engrossar

Acerte o sal e coloque a noz

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2676-macarrao-ao-contrario.html