

MACARRÃO AO MOLHO 3 QUEIJOS

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo Ninho
2 caixas de creme de leite sem soro
1 pote de 500 g de maionese
4 colheres de sopa de azeite
200 g de mussarela ralada
200 g de parmesão ralado
200 g de queijo provolone ralado
orégano e sal a gosto a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão numa panela com água e uma pitada de sal até ficar macio.

Numa panela grande coloque as 4 colheres de azeite, a maionese e 1 caixa de creme de leite.

Leve ao fogo baixo e mexa por aproximadamente 2 minutos.

Acrescente 150 g de cada queijo ao molho e a quantidade que desejar de orégano.

Misture bem até que os queijos derretam.

Se achar que o molho ficou um pouco grosso, acrescente a segunda caixa de creme de leite, aos poucos, ou mesmo um pouco de água, se for necessário.

Escorra o macarrão e coloque em uma travessa grande, intercalando o molho com o macarrão.

Por fim polvilhe o resto dos queijos que sobraram e orégano por cima do macarrão.

Regue com um pouco de azeite e leve ao forno, em fogo baixo, só para derreter o queijo.

Retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30030-macarrao-ao-molho-3-queijos.html>