

RECHEADO DE MACARRÃO AO FORNO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola ralada
1 dente de alho amassado
500 ml de leite
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 200 g de presunto em fatias
200 g de queijo mussarela em fatias

MODO DE PREPARO

Reserve o macarrão já cozido.
Aqueça uma panela com o óleo e refogue a cebola e o alho.
Adicione a farinha dissolvida no leite, tempere com sal e cozinhe até engrossar.
Coloque metade do macarrão em um refratário médio e despeje metade do molho.
Faça uma camada de presunto e uma de mussarela.
Acrescente o restante do macarrão, cubra com o molho e polvilhe com o parmesão.
Leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos ou até gratinar.
Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30993-recheado-de-macarrao-ao-forno.html>