

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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