

MACARRÃO DE FORNO ECONÔMICO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso
400 g de presunto fatiado
400 g mussarela ralada
1 sachê e 1/2 de pomarola
manjerição a gosto
1 colher de sopa bem cheia maisena
250 ml de água
1 caixa de creme de leite
1/2 cebola picada
1 lata de milho
1 pedaço de caldo de galinha
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar em 1 litro e meio de água. Deixe al dente e reserve.

Misture a maisena com água, dissolva, em seguida em uma panela frite um colher de cebola com um pouco de sal e menos da metade de caldo de galinha. Faça um mingau, espere esfriar e adicione o creme de leite até dar o ponto desejado.

Pegue o resto da cebola doure, misture a pomarola e adicione uma pitada de açúcar.

Em uma vasilha, misture o macarrão, a pomarola, milho, manjerição, presunto, um pouco da mussarela e misture.

Em um refratário coloque o molho branco, macarrão, molho branco e mussarela.

Coloque para assar por 20 minutos ou até derreter ou dourar a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34512-macarrao-de-forno-economico.html>