

MACARRÃO GRAVATINHA GRATINADO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão gravatinha
- 1 extrato de tomate à bolonhesa
- 1 caixinha de creme de leite
- 250 g de presunto sem fatiar (peça para cortá-lo na espessura de um dedo sem fatiar)
- 250 g de queijo mussarela fatiado
- 1 tablete de caldo de galinha (knorr ou maggi)
- Cebola e alho a gosto para o preparo do molho

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar e depois de cozido reserve-o.

Em uma panela doure e cebola e o alho (lembre-se que deve ser colocado primeiro o alho deixe-o fritar um pouco depois acrescente a cebola).

Acrescente o extrato de tomate e deixe dar uma "refogada".

Coloque o caldo de galinha e acrescente um pouco de água.

Quando já estiver quase pronto coloque o presunto em cubinhos e o creme de leite.

Depois jogue o molho sobre o macarrão e reserve-o.

Logo após pegue uma forma e coloque uma camada de macarrão e outra de queijo, repita mais uma vez e finalize com queijo.

Leve ao forno preaquecido a 180°C.

Deixe gratinar por cerca de 15 minutos ou até que o queijo esteja bem derretido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35309-macarrao-gravatinha-gratinado.html>