

MACARRÃO, QUEIJOS E MOSTARDA

INGREDIENTES

- 1 cebola pequena picadinha
- 5 colheres de mostarda
- sal, orégano e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de queijo minas em pedaços pequenos
- 1 xícara (chá) de queijo provolone em pedaços pequenos
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- manteiga ou azeite para refogar a cebola
- 1 alho triturado
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 e 1/2 lata(a mesma do molho) de água quente
- 1/2 pacote de macarrão parafuso cru

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda (mais fácil de misturar), refogue a cebola.

Adicione o alho, os queijos, orégano, pimenta-do-reino, o sal, a mostarda, a água, o leite, o creme de leite, misture.

Acrescente o macarrão e misture tudo muito bem, transfira para uma travessa de vidro.

Leve para cozer no micro-ondas por 8 minutos.

Retire, misture tudo mais uma vez e volte ao micro-ondas por mais 4 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36114-macarrao-queijos-e-mostarda.html>