

PANQUECA DE MACARRÃO

INGREDIENTES

6 pacotes de macarrão instantâneo

500 g de presunto em fatia

500 g mussarela em fatia

1 lata de extrato de tomate

1 pacote de queijo ralado

1 copo de requeijão

tempero a gosto (sal, pimenta do reino, caldo knorr etc)

2 tomates

1 cebola

óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão (não pode ficar muito mole), escorra e misture o requeijão, reserve.

Faça um molho usando o óleo, o tomate, os temperos, o extrato, a cebola e o caldo knorr, é importante deixar o molho um pouco mais grosso.

Faça uma panqueca com a mussarela e o presunto e recheie com o macarrão (é importante que a mussarela fique por fora).

Coloque em um refratário, após isso despeje sobre as panquecas o molho e polvilhe o queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38545-panqueca-de-macarrao.html>