

ESPAGUETE GRAVATINHA INTEGRAL AOS 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

400 g de macarrão tipo gravatinha integral

2 litros de água

200 ml de extrato de tomate (ou 1 copo americano)

100 ml de água filtrada (ou meio copo americano)

5 dentes de alho ralados

4 colheres (sopa) de orégano

5 colheres (sopa) de molho de alho

5 colheres (sopa) de molho shoyu

1 colher (café) rasa de pimenta-do-reino moída

3 colheres (café) de sal

10 colheres (sopa) de azeite

50 g de queijo mussarela cortado em cubinhos

50 g de queijo gorgonzola cortado em cubinhos

50 g de queijo prato cortado em cubinhos

50 g de queijo parmesão ralado (rale em casa no ralador mais grosso)

MODO DE PREPARO

Colocar 2 litros de água para ferver.

Acrescentar na água fervente 1 colher (café) de sal, 5 colheres (sopa) de azeite e 400 g de macarrão tipo espaguete integral.

Deixe o macarrão cozinar por 15 minutos.

Escorra e deixe a água fria da torneira escorrer em cima do macarrão até esfriá-lo e use uma colher para mexê-lo (o choque térmico da água fria com o macarrão quente ajuda a não deixá-lo empapado). Reserve o macarrão cozido.

Descasque e rale os dentes de alho (com um ralador fino de queijo) em uma panela.

Acrescente 5 colheres (sopa) de azeite e frite, mexendo de vez em quando, até começarem a dourar.

Acrescente extrato de tomate, água filtrada, molho de alho, molho shoyu, orégano, pimenta-do-reino, 2 colheres (café) sal. Mexa até levantar fervura. Reserve.

Corte os queijos mussarela, gorgonzola e prato em cubinhos de mais ou menos meio centímetro.

Em uma travessa de vidro, espalhe o macarrão cozido.

Espalhe por cima o molho de tomate e os queijos em cubinhos.

Com uma colher, mexa um pouco o macarrão para os cubinhos de queijo se misturarem melhor.

Espalhe por cima de tudo o queijo parmesão ralado.

Salpique 1 colher (sopa) rasa de orégano.

Leve ao forno a 220ºC por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39345-espaguete-gravatinha-integral-aos-4-queijos.html>