

# MACARRÃO DE FÉRIAS

## INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão cozido al dente  
1/2 colher (sopa) de sal  
3 colheres (sopa) de margarina  
200 g de presunto em cubos  
300 g de queijo em cubos  
4 azeitonas  
1/2 xícara de leite  
4 gemas  
4 claras batidas em neve  
4 colheres (sopa) de queijo ralado  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e escorra. Coloque numa vasilha com a margarina. Bata as gemas com o leite. Coloque o presunto, a azeitona, queijo, sal e orégano na vasilha. Misture as claras em neve com as gemas batidas na mistura. Coloque o macarrão untado com margarina num pírex. Coloque o molho e polvilhe com queijo. Leve ao forno para gratinar por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39547-macarrao-de-ferias.html>