

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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