

MACARRAO AO FORNO COM MOLHO DE MAIONESE

INGREDIENTES

500 g de macarrão (preferencialmente tipo massa caseira)
200 g de presunto fatiado
200 g de queijo mussarela
500 g de maionese
1 copo de leite
1 cebola grande
2 colheres (sopa) de margarina
algumas azeitonas
2 palmitos
salsinha
orégano

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Corte o presunto e o queijo mussarela em pedaços. Reserve.

Pique a cebola e doure com margarina.

Acrescente a maionese, o leite, o presunto e o queijo mussarela. Desligue o fogo após ferver.

MONTAGEM:

Montagem: Numa assadeira funda ou travessa (que pode ir ao forno), coloque macarrão e molho e misture. Deixe sobrar um pouco de molho.

Alise a superfície do macarrão e coloque o restante do molho e alise.

Jogue o orégano e salsinha por cima.

Enfeite com azeitonas e palmitos cortados.

Leve ao forno médio por 15 a 20 minutos para gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/41100-macarrao-ao-forno-com-molho-de-maionese.html>