

PRESUNTO E MUSSARELA COM RECHEIO DE MACARRÃO

INGREDIENTES

10 fatias de presunto
10 fatias de mussarela
6 rolinhos de macarrão (tipo cabelo de anjo)
1 lata de pomarola
2 colheres de maizena
sal a gosto
2 dentes de alho
1 cebola média
2 copos de leite
2 colheres de margarina
ervas a gosto

MODO DE PREPARO

Molhe o refratário e despeje o pomarola.

Faça o molho branco colocando a margarina na panela, frite a cebola ralada em seguida acrescente o alho amassado.

Dissolva a maizena no leite, coloque na panela, acrescente o sal e as ervas a gosto, reserve.

Na tábua de carne coloque o presunto, a mussarela e o macarrão já cozido bem no centro (tempere o macarrão a gosto) e enrole como rocambole.

Repita até encher o refratário.

Coloque o molho branco por cima.

Polvilhe com queijo ralado.

Leve ao forno até derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41342-presunto-e-mussarela-com-recheio-de-macarrao.html>