

MACARRÃO ESCONDIDINHO DA TYVINHA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão cabelo de anjo
1/2 kg de carne moída
32 fatias de queijo mussarela
16 fatias de presunto
500 gramas de requeijão cremoso
2 xícaras de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
200 gramas queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

A CARNE MOÍDA:

A carne moída: Prepare a carne moída a seu gosto e de preferência com um pouco de caldo. Coloque ela na forma formando uma camada no fundo e prepare o resto.

O MOLHO BRANCO:

O molho branco: Ferva o leite.

Derreta a manteiga, junte a farinha e mexa bem até obter uma pasta homogênea.

Aos poucos, acrescente o leite e bata, constantemente, para não empelotar.

Deixe cozinhar por alguns minutos e coloque o queijo ralado.

A MONTAGEM:

A montagem: Coloque água para ferver em uma panela para cozinhar o macarrão.

Quando a água começar a levantar fervura colocar de três em três os gomos do macarrão e retirar assim que dar uma leve cozida para que eles não desmanchem.

Colocar e retirar rapidamente com o auxílio de uma escumadeira.

Colocar para escorrer em uma peneira ou escorredor.

Quando cozinhar todos os gomos passar para a próxima etapa que é esconder o macarrão.

Com a mão aberta colocar uma fatia de queijo e por cima uma de presunto e vir com um gomo do macarrão posicionando na ponta e em cima do macarrão uma colher (sopa) de requeijão. Fechar o presunto e o queijo por cima. como vai sobrar uma parte do macarrão para fora cobrir com mais uma fatia de queijo. e assim ir repetindo o processo até todos os gomos estarem cobertos.

Colocar cada gomo coberto em cima da carne moída.

Depois vir com o molho branco cobrindo tudo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42139-macarrao-escondidinho-da-tyvinha.html>