

# MACARRÃO DE FORNO AO MOLHO BRANCO DE QUEIJO E PRESUNTO

## INGREDIENTES

300 g de seu macarrão preferido  
1 colher de óleo de soja (para cozinhar o macarrão)  
Sal a gosto  
1/2 cebola ralada  
2 copos de leite líquido  
2 colheres de amido de milho  
2 colheres de manteiga  
Tempero completo  
1 caixinha de creme de leite ou 1 copo de requeijão cremoso  
150g de mussarela ralada  
150g de presunto ralado  
batata palha  
queijo ralado para gratinar  
milho em conserva (opcional)

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente, acrescente o óleo de soja para não grudar. Deixe ferver até a massa ficar ao dente. Escorre e jogue água fria para quebrar o cozimento. Reserve.

Frite a cebola ralada na manteiga até dourar.

Acrescente o tempero completo.

Coloque 1 copo e meio de leite e deixe ferver, dissolva o amido de milho no restante do leite e acrescente à panela. Mexa até engrossar.

Coloque o creme de leite ou requeijão cremoso e continue mexendo.

Acrescente o milho, mussarela e presunto à receita e volte a mexer.

Cuidado para não grudar.

Misture o molho ao macarrão e coloque em um refratário. Finalize com batata palha e queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido e aguarde gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/43216-macarrao-de-forno-ao-molho-branco-de-queijo-e-presunto.html>