

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.

©2024 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>