

# MACARRÃO QUATRO QUEIJOS DA TIA DÚ

## INGREDIENTES

- 500 g de macarrão talharim
- 200 g de queijo prato fatiado
- 200 g de queijo mussarela fatiado
- 200 g de requeijão
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 caixa pequena de creme de leite
- 1 copo pequeno de leite

## MODO DE PREPARO

- Cozinhe o macarrão colocando uma colher de café de sal
- Escorra o macarrão e reserve
- Pique em pedaços menores a mussarela e o queijo prato
- Numa panela, coloque a margarina em fogo baixo
- Quando a margarina estiver quase toda derretida, acrescente o queijo prato picadinho
- Em seguida, acrescente a mussarela picadinha
- Com um colher de pau, mexa até que os queijos derretam
- Acrescente agora o requeijão e o creme de leite
- Mexa mais um pouco e acrescente o leite e o queijo parmesão
- Passa um pouco de água fervente no macarrão
- Coloque um pouco do macarrão numa travessa e um pouco do molho feito com os queijos
- Vá intercalando macarrão e molho, até que termine com o molho por cima.
- Agora é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45415-macarrao-quatro-queijos-da-tia-du.html>