TORTILHONE AO MOLHO DE PASSAS, PRESUNTO E NOZES

INGREDIENTES

200 g de tortilhone cozido al dente

3 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de cebola cortada em cubos de 1 cm

4 colheres de sopa de alho poro fatiado e picado

1 colher de café de caldo de legumes em pó

1 xícara de chá de uva passa sem sementes

150 g de presunto cortado em cubos pequenos

2 colheres de chá de farinha de trigo peneirada

2 xícaras de chá de leite

1 xícara de chá de queijo tipo parmesão ralado

Sal e noz moscada ralada a gosto

1 colher de café de manteiga

100 g de nozes picadas

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira derreta a manteiga, doure as nozes e reserve.

Aqueça o azeite e refogue rapidamente a cebola e o alho-poró e tempere com o caldo de legumes.

Acrescente as uvas passas, o presunto, a farinha e o leite e cozinhe por cinco minutos após o início da fervura. Tempere com sal, pimenta e noz moscada a gosto, junte o macarrão e o queijo e misture bem.

Coloque em uma forma refratária e leve ao forno para gratinar. Polvilhe com as nozes e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45538-tortilhone-ao-molho-de-passas-presunto-e-nozes.html