

GOELA DE PATO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão goela de pato (é o que parece um canudo grande)

300 g de mussarela

300 g de presunto

1 litro de leite

MODO DE PREPARO

De preferência passe no processador o presunto e a mussartela.

Misture os dois.

Recheie o macarrão cru.

Conforme recheia, arrume em um refratário ou num tabuleiro.

Cubra o macarrão com leite.

Cubra com papel filme ou papel alumínio.

Leve à geladeira de um dia para o outro.

Faça um molho de sua preferência.

Se sobrar leite, acrescente no seu molho.

Coloque o molho no macarrão e leve ao forno, até começar a ferver.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/46580-goela-de-pato.html>