# MACARRÃO DE FORNO DE PRESUNTO E ATUM

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:500 g de macarrão parafuso

### RECHEIO:

Recheio:1 cebola grande picada

4 dentes de alho amassados

1 tomate sem sementes e bem picado

4 colheres de sopa de óleo

2 colheres de sopa de margarina

800 ml de leite

2 colheres de sopa de maizena

2 caixinhas de creme de leite

340 g de molho de tomate

200 g de milho verde

300 g de queijo mussarela

300 g de presunto picado

3 latas de atum ralado

## MODO DE PREPARO

### MOLHO BRANCO:

Molho branco:Em uma panela acrescente metade da cebola picadinha e 2 dentes de alho triturados para dourar em 2 colheres de sopa de óleo e 1 colher de margarina.

Acrescente os 800 ml de leite e mexa bem, aguarde ferver.

Acrescente 2 colheres de maizena dissolvidas em um pouco de água e mexa.

Quando adquirir uma consistência cremosa acrescente as 2 caixinhas de creme de leite e logo em seguida apague o fogo. Reserve.

### MOLHO VERMELHO:

Molho Vermelho:Acrescente a outra metade da cebola picadinha e 2 dentes de alho amassados para dourar em 2 colheres de olho e 1 colher de margarina.

Acrescente o molho de tomate e o tomate picado, espere cozinhar um pouco e apague o fogo.

Montando o prato:

Em um repratário grande acrescente o macarrão cozido, o molho branco, o molho vermelho, milho verde, presunto picado e o atum ralado misturando bem.

Cubra com mussarela fatiada ou ralada.

Leve ao forno por aproximadamente 15 minutos ou até derreter e dourar a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48344-macarrao-de-forno-de-presunto-e-atum.html