

MACARRÃO DE QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

500 g de macarrão ninho fino
600 g de presunto (sem gordura do lado) fatiado
1 kg de mussarela em fatias
200 g de queijo parmesão ralado
3 latas de molho de tomate (tipo pomarola)
300 g de margarina de boa qualidade (eu prefiro a qualy)
1 cebola média ralada
5 dentes de alho
1 colher de café de açúcar
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o presunto e queijo em quadradinhos.
Faça um refogado com a cebola picada bem miudinha e o alho, com parte da margarina, até dourar.
Coloque o restante da margarina e refogue o presunto.
Depois de refogado, adicione o molho de tomate, o açúcar para quebrar a acidez e o sal a gosto.
Cozinhe o macarrão com um fio de óleo e sal a gosto.
Escorra e lave em água fria.
Monte em um pirex ou tabuleiro na seguinte ordem: molho, macarrão (adicione o molho em cada camada), queijo, molho, queijo, como lasanha, até finalizar.
Finalize com queijo, molho e polvilhe bastante queijo ralado.
Leve ao forno até o queijo ficar douradinho e bem derretido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48620-macarrao-de-queijo-e-presunto.html>