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 quejo 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