MACARRÃO DE FORNO 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

Macarrão tipo caracolinho (a escolha do macarrão é pelo seu formato, que permite deixar o molho entrar nele, porém pode ser usado qualquer outro tipo de macarrão que lhe agrade)

700 ml de leite

1 e ½ colher de maisena

½ caixinha de creme de leite

Queijos tipo parmesão ralado (a gosto), provolone em cubinhos (a gosto)

200 g de mussarela

½ copo de requeijão cremoso

3 colheres de sopa de cream cheese

200 g de bacon em cubinhos

200 g de calabresa em cubinhos

100gr de ervilha

Sal e temperos a gosto (alho e cebola)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão normalmente. Reserve.

Em uma panela, pingue um pouco de óleo e frite o bacon e a calabresa e reserve também. Pode-se refogar a ervilha na mesma panela.

Dissolva a maisena em um pouco de leite frio. Frite o alho e a cebola e coloque o restante do leite. Deixe ferver. Quando levantar fervura, adicione o leite com a maisena e espere engrossar. Adicione sal a gosto e continue mexendo. Coloque então o parmesão ralado, o provolone, o requeijão e o cream cheese. Mexa sempre, até misturar bem os ingredientes e ficar um molho cremoso.

Misture o bacon, a calabresa e a ervilha ao molho.

Em um refratário de vidro, coloque um pouco do molho no fundo. Logo depois, coloque o macarrão. Coloque o restante do molho por cima do macarrão, espalhando bem. Espalhe então a mussarela por cima de tudo, cobrindo bem.

Leve ao forno por aproximadamente 10 minutos, ou até que a mussarela esteja bem derretida e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51588-macarrao-de-forno-4-queijos.html