

MACARRÃO PARAFUSO GRATINADO

INGREDIENTES

500 g de macarrao parafuso
1 caixinha de creme de leite
150 ml de requejao
350 g de queijo mussarela
350 g de presunto
100 g de molho de tomate
2 dentes de alho amassado
Azeite e queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão parafuso por uns 8 minutos.

Em uma panela aqueça o azeite, coloque o alho, espere dourar um pouco.

Em seguida coloque o molho de tomate, creme de leite e o requeijão.

Espere uns 5 minutos e acrescente a mussarela e o presunto.

Em uma uma forma coloque o macarrão e jogue o molho por cima e o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno para gratinar aproximadamente uns 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52026-macarrao-parafuso-gratinado.html>