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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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