

ESPAGUETE AOS QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

- 1 pacote de espaguete
- 1/4 de xícara de manteiga ou margarina
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara de creme de leite
- 1 xícara de queijo tipo mussarela, ralado em ralo grosso
- 1 xícara de queijo prato ralado em ralo grosso
- 1/2 xícara de queijo tipo provolone ralado
- 1/4 de xícara de parmesão ralado
- sal e pimenta do reino pisada a gosto
- 2 colheres de sopa de salsinha ou coentro picada.

MODO DE PREPARO

Cozinhe o espaguete como de costume, escorra-o no escurador de macarrão e mantenha-o quente.

Derreta a manteiga ou a margarina numa panela de 3 litros, em fogo médio; acrescente a farinha de trigo e mexa por uns 30 segundos.

Adicione aos poucos o creme de leite e cozinhe, mexendo até que esteja ligeiramente engrossado.

Junte a mussarela, o queijo prato, o provolone, o parmesão, sal e pimenta a gosto e mexa até que os queijos entejam derretidos.

Coloque o espaguete num prato grande aquecido e despeje o molho.

Salpique com a salsinha ou coentro e mexa até que o espaguete esteja bem envolvido de molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53886-espaguete-aos-quatro-queijos.html>