MACARRÃO COM PRESUNTO AO MOLHO DE PROVOLONE

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo espaguete nº 8

500 g de presunto sem gordura

150 g de queijo tipo ricota ou queijo minas

1 dente de alho médio

Pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de sopa de margarina

750 ml de leite

100 g de queijo provolone em cubo ou fatias

4 colheres de sopa cheias de amido de milho (maisena)

Sal a gosto

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Machuque o alho com sol e a pimenta.

Amasse a ricota ou o queijo minas e misture com o alho com a intenção de temperar o queijo.

Numa panela derreta uma colher de margarina.

Acrescente a mistura de alho e queijo.

Adicione o macarrão e misture. Reserve.

Numa panela derreta a outra colher de margarina.

Adicione o leite e maisena.

Misture até o leite ter o ponto de mingau.

Adicione o provolone e o sal.

Mexa até o queijo derreter por completo.

Numa travessa arrume em camadas da seguinte maneira: molho, macarrão, presunto, molho, macarrão, molho, presunto.

Finalize adicionando orégano sobre a última camada.

Leve ao forno pré-aquecido por 5 a 10 minutos pra dourar.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56217-macarrao-com-presunto-ao-molho-de-provolone.html