

MACARRONADA CROCANTE

INGREDIENTES

Macarrão penne rigate barilha (foto)
Pimenta-do-reino
Sal
Alho
Extrato de tomate
Azeitona
300 g de presunto
300 g de queijo (mussarela e parmesão ralado)
1 lata de creme de leite
2 cebolas
2 colheres de manteiga
2 ovos

MODO DE PREPARO

Enquanto o macarrão está cozinhando, faça o molho.
Pique em pedacinhos bem pequenos o presunto, azeitona e cebola.
Frite na manteiga a cebola picadinha e o alho.
Depois acrescente o sal, pimenta-do-reino, extrato de tomate, presunto, azeitona e o creme de leite.
Deixe ferver.
Misture o molho e o macarrão.
Coloque numa travessa a metade da macarronada.
Por cima coloque o queijo mussarela
Coloque o resto da macarronada por cima do queijo, que irá derreter com o calor do macarrão.
Bata 2 claras em neve, misture a gema e o queijo ralado e bata mais um pouco com um garfo.
Jogue por cima da travessa de macarronada e leve ao forno já preaquecido para gratinar.
A superfície ficará crocante, com o queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56227-macarronada-crocante.html>