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 superficie ficará crocante, com o queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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