MACARRÃO AO LEITE GRATINADO

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola picada
- 3 xícaras de água
- 3 xícaras de macarrão mini penne
- 1 xícara de couve-flor
- 1 xícara de brócolis
- 200 g de presunto em cubos
- 1 colher (sopa) de requeijão
- 3 colheres (sopa) de ketchup
- 100 g mussarela ralada
- noz-moscada a gosto

sal a gosto

pimenta-de-reino a gosto

mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça a manteiga e refogue a cebola

Adicione o leite e a água e espere ferver

Coloque o macarrão e deixe ferver por 7 minutos

Acrescente a couve

Tempere com noz

Transfira para uma travessa e salpique a mussarela

Leve ao forno até gratinar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3223-macarrao-ao-leite-gratinado.html