

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://receitaecozinha.com.br/receita/3223-macarrao-ao-leite-gratinado.html>