

MACARRÃO SUPERPRÁTICO AO MOLHO DE QUEIJOS

INGREDIENTES

500 g de macarrão integral tipo parafuso

50 g de queijo provolone

50 g de queijo gorgonzola

100 g de queijo parmesão

1 litro de leite desnatado

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão ao dente e reserve

Acrescente o leite aos poucos também

Quanto mais devagar for acrescentando os ingredientes e, mexendo sempre, mais cremoso vai ficar o molho

Depois de colocar todo o leite, desligue o fogo e acrescente os queijos que devem estar ralados ou cortados em pedaços pequenos

Mexa bem o molho, o queijo deverá derreter um pouco

Acrescente o molho ao macarrão

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3273-macarrao-superpratico-ao-molho-de-queijos.html>