

MACARRÃO RIGATONI GRATINADO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1/2 cebola picada
3 colheres (sopa) de extrato de tomate
2 colheres (sopa) de amido de milho
500 ml de leite frio
1 sachê de tempero pronto
1/2 colher (chá) de sal
1 pitada de noz-moscada
1/2 pacote de macarrão rigatoni cozido
150 g de presunto cortado em cubos
150 g de queijo mussarela cortado em cubos
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo médio para aquecer
Junte a cebola e refogue até dourar
Acrescente o extrato de tomate, o amido de milho dissolvido no leite, o tempero pronto, o sal e a noz
Mexa até engrossar, quando virar um creme retire do fogo e reserve
Espalhe uma camada do molho no fundo de um refratário médio untado com manteiga
Adicione a massa cozida, o presunto e o queijo e misture
Regue com molho envolvendo toda massa
Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno médio (180° C) pré-aquecido, por 20 minutos ou até derreter o queijo
Retire do forno e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5332-macarrao-rigatoni-gratinado.html>