

# MACARRÃO AO CONTRÁRIO

## INGREDIENTES

8 fatias de mussarela Président  
8 fatias de presunto  
6 porções de macarrão cabelinho de anjo (cada ninho 1 porção)  
1 colher (sopa) de requeijão cremoso  
8 colheres (sopa) de creme de leite  
2 colheres (sopa) de castanha do pará trituradas  
1 colher (sopa) de salsinha picadinha  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
1 pitada de noz moscada  
100 g de parmesão com mussarela President (50 g de cada) ralado para gratinar  
400 ml do molho de tomate com pedaços de sua preferência (pode ser caseiro ou pronto)  
Molho branco  
400 ml de leite  
30 g manteiga  
30 g farinha  
1/ 2 cebola  
3 folhas de louro  
2 cravos  
5 grãos de pimenta-do-reino  
5 grãos de pimenta rosa (ou outra q você goste)  
noz-moscada a gosto  
folhinhas de manjeriço a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque água para ferver  
Retire rapidinho, não precisa de água fria  
Acrescente o macarrão e misture bem  
Ele ficará como uma massa grudenta, reserve  
Em cima do presunto coloque 1 fatia de mussarela e recheie com o macarrão reservado  
Repita o processo

Aqueça o molho de tomate e dê um toque com folhinhas de manjeriço

Coloque o molho em um refratário e em seguida, coloque os rolinhos dispostos em cima do molho

Cubra com o molho branco e salpique parmesão misturado com a mussarela por cima

Sirva e enfeite com manjeriço se quiser

Molho branco

Depois que ferver, coe e reserve

Em uma panela, derreta a manteiga e acrescente a farinha

Acrescente o leite quente e mexa até engrossar

Acerte o sal e coloque a noz

Receita enviada por

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2676-macarrao-ao-contrario.html>