

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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