

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3223-macarrao-ao-leite-gratinado.html>