

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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