

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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6052-macarrao-rigatoni-gratinado.html>