

## Macarrão com queijo e fiambre



Ingredientes: 100 grama de presunto ou fiambre picado  
30 grama de farinha  
125 grama de macarrão  
30 grama de margarina  
4 decilitro de natas  
120 grama de queijo gruyère ralado  
0 unidade de sal q.b.  
0 unidade de pimenta moída na altura q.b.  
0 unidade de noz-moscada ralada q.b.  
0 unidade de queijo ralado q.b.  
0 unidade de salsa picada

### Instruções de preparação:

Leve um tacho ao lume com água temperada com sal a ferver, introduza o macarrão. Coza-os cerca de 12 minutos, retire do lume e escorra. Aqueça o forno a (190°C). Entretanto prepare o molho: leve uma caçarola ao lume com a margarina a derreter, junte a farinha e mexa por 2 minutos. Adicione as natas pouco a pouco mexendo até obter um molho cremoso e sem grumos. Tempere de sal, pimenta e uma pitada de noz-moscada. Prossiga o cozimento por mais 5 minutos e junte o queijo e o presunto ou fiambre. Quando o queijo estiver derretido, junte o macarrão, rectifique os temperos, misture bem e deite a mistura num pirex untado com margarina. Polvilhe com queijo ralado e salsa picada. Leve ao forno por 20 minutos até a superfície estar dourada.

Sugestões Adicionais: