

Macarrão com queijo



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

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. Leve ao forno até adquirir uma cor tostada.

Sugestões Adicionais: