Macarrão ao Molho de Queijo

www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-ao-molho-de-queijo

Experimente essa deliciosa receita de macarrão penne com um irresistível molho de queijo!

25 min 3 porções

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite integral
- 1 caixa de creme de leite
- 200 g de penne cozido
- 50 g de parmesão
- 50 g de mussarela
- 50 g de gorgonzola
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de orégano
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho.
2. Adicione a farinha e misture bem.
3. Acrescente o leite e o creme de leite, misturando novamente.
4. Coloque os queijos, a pimenta e o orégano, misturando até derreterem e incorporarem.
5. Salpique sal e misture.
6. Em um refratário, coloque o macarrão cozido e despeje o molho por cima.
7. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos, ou até gratinar.
8. Sirva quente e aproveite essa irresistível combinação de sabores!