



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!

Macarrão ao 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!