



Macarrão aos 4 Queijos

www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-aos-4-queijos

Aprenda essa receita deliciosa e cremosa de macarrão 4 queijos, super fácil, rápido que vai deixar seu almoço com muito sabor!

Macarrão aos 4 Queijos

 20 min

 4 porções

Ingredientes

- 250 gr de [macarrão](#) (de sua preferência)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#) sem sal
- 1/2 xícara (chá) de [leite](#)
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- 1 [cebola](#) bem picada
- 1/2 xícara (chá) de [queijo gorgonzola](#)
- 1 xícara (chá) de [queijo prato](#)
- 1 xícara (chá) de [queijo provolone](#)
- 1 xícara (chá) de [queijo parmesão](#)
- [Noz-moscada](#) a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque o macarrão para cozinhar numa panela com sal e água.
2. Em uma panela, derreta a manteiga em fogo baixo e frite a cebola até murchar.
3. Adicione o leite, o creme de leite e mexa bem até quase começar a ferver.
4. Acrescente todos os queijos, a noz-moscada, a pimenta e mexa bem até os queijos derreterem.
5. Desligue o fogo e misture o molho com o macarrão já cozido e escorrido.
6. Bom apetite.

www.receitasdafia.com