

Mac and cheese desgourmetizado

De [anacarolinaamb](#)

Rápido, delicioso e sem bagunça!

Confira como fazer um Mac and Cheese simples com o que você tem na geladeira e sem sujar todas as louças!

A receita é chamada de comida dos presidentes, foi trazida da Itália e adaptada por Thomas Jefferson, e se popularizou em 1937 como uma alternativa aos americanos de terem uma refeição decente e barata.



Tipo de receita: Prato Principal

Número de doses: 2 porções

Tempo de Preparação: 40 Minutos

Tempo de Cozedura: 15 Minutos

Pronto em: 55 Minutos

Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

1 colher de sopa de [manteiga](#),

1 [cebola](#) picada,

2 dentes de [alho](#) picados,

1 colher de sopa de [azeite](#),

sal e [pimenta](#) a gosto,

leite

macarrão

creme de leite/natas

queijos

orégano/orégãos

manjeriço

Materiais:

Uma panela média/grande

Preparação:

Passo 1:

Em uma panela média/grande refogue a cebola e o alho na manteiga e no azeite com sal e a pimenta a gosto.



Passo 2:

Acrescente o leite frio ou a temperatura ambiente e, assim que ele esquentar acrescente o macarrão.

Deixe cozinhar mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.

Quando o leite começar a ferver acrescente o creme de leite, cuidado para não transbordar!

Passo 3:

Mexa sempre até o macarrão terminar de cozinhar e o molho reduzir. Desligue o fogo, acrescente os queijos e por fim o orégano e o manjeriço.

<http://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/mac-and-cheese-desgourmetizado-fid-1566601>

São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2017

Mkmouse