



Ingredients

- (Português) Pernil Alegre moído
- (Português) Queijo mussarela
- (Português) Nata
- (Português) Leite
- (Português) Queijo ralado
- (Português) Cebola
- (Português) Massa de tomate
- (Português) Maisena
- (Português) Noz moscada
- (Português) Salsinha desidratada
- (Português) Cebolinha desidratada
- (Português) Manteiga
- (Português) Macarrão
- (Português) Sal
- (Português) Alho
- (Português) Cebola
- (Português) Tomate



- (Português) Salsinha
- (Português) Cebolinha
- (Português) Pimenta
- (Português) Óleo

Preparation Method

- 01(Português) Colocar em um recipiente o macarrão em pé e dentro de cada um colocar um palitinho de queijo, cobrir o macarrão com um litro de leite e deixar na geladeira de um dia para o outro para que o macarrão amoleça e não precise ser cozido.
 - 02(Português) Bater no liquidificador alho, cebola, tomate, salsinha, cebolinha, pimenta e óleo. Esse tempero pode ser deixado na geladeira para ser usado em todos os tipos de molhos.
 - 03(Português) Em uma panela derreter a manteiga e fritar a cebola. Quando a cebola estiver frita acrescentar o tempero que foi batido no liquidificador e o pernil moído para fritar. Quando o pernil estiver bem fritinho acrescentar a massa de tomate.
 - 04(Português) Em uma panela derreter a manteiga, fritar a cebola e quando a cebola estiver frita acrescentar a manteiga e mexer sem parar para não embolar e acrescentar o leite que estava no recipiente para amolecer o macarrão. Quando o leite ferver acrescentar a nata para engrossar o molho branco.
 - 05(Português) No recipiente onde está o macarrão despejar o molho branco e por cima acrescentar o molho vermelho com pernil Alegria. Colocar o queijo ralado por cima e levar ao forno pré-aquecido a 180 graus por 15 minutos para gratinar.
-