



Ingredientes

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



- Salsinha
- Cebolinha
- Pimenta
- Óleo

Modo de preparo

- 01 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 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 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 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 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.