



DENGUE MATA

faça a sua parte
não deixe água
parada

SECRETARIA DE
SAÚDE E HIGIENE PÚBLICA



PREFEITURA DE
DRACENA
CIDADE MILAGRE

CULINÁRIA

MACARRÃO COM REQUEIJÃO



INGREDIENTES

- 1- 500 g de penne cozido al dente
- 2- 2 colheres (sopa) de azeite
- 3- 2 dentes de alho picados
- 4- 1 lata de molho de tomate
- 5- 200 g de requeijão de sua preferência
- 6- 1 lata de creme de leite
- 7- 300 g de presunto picado
- 8- 300 g de mussare-

la picada

- 9- Queijo parmesão ralado
- 10- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela aqueça o azeite e doure o alho.
- 2- Junte o molho de tomate, o requeijão e o creme de leite.
- 3- Tempere com sal e pimenta.
- 4- Deixe no fogo

brando até o requeijão derreter.

5- Desligue o fogo e misture a mussarela e o presunto picados.

6- Em um refratário coloque o macarrão, despeje o molho e polvilhe o queijo ralado.

7- Deixe por 20 minutos em forno pré-aquecido.

8- Sirva em seguida.