MACARRÃO AO MOLHO BRANCO CARNAVALESCO

INGREDIENTES

500 g macarrão ninho ou penne

1/2 peito de frango cozido e picado em pedacinhos

presunto em cubinhos ou lombo (opção)

1 lata de ervilha em conserva

palmito em pedaços pequenos

2 dentes de alho amassados

cebola picadinha a gosto

2 cenouras pequenas cortadas em cubinhos

1/2 maçã em cubinhos pequenos

1/2 litro de leite

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sobremesa) cheia de farinha de trigo

1 colher (chá) de orégano ou salsa desidratada

1 colher (sopa) de cebola picadinha ou triturada

raspas de noz moscada

1 caldo pronto sabor legumes ou sal a gosto

mussarela

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Junte o alho, a cebola e a margarina e frite por 2 minutos.

Junte a farinha e misture sem deixar torrar.

Acrescente o tempero pronto de legumes, deixando derreter.

Junte a maçã e frite um pouco para não esmagar.

Acrescente por último o leite, mexendo sempre para não empelotar até que apure.

Acrescente o creme de leite.

Junte os outros ingredientes de recheio, deixe em fogo baixo mexendo para incorporar.

Escorra o macarrão, coloque no refratário.

Cubra com o molho e a mussarela.

Leve ao forno quente em potência alta para gratinar por alguns minutos.

Para não secar o molho, use o queijo ralado na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14489-macarrao-ao-molho-branco-carnavalesco.html