

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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/14489-macarrão-ao-molho-branco-carnavalesco.html>