

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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