

MACARRONADA DOIS MOLHOS

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 100 ml de leite

cebola

1 colher (sopa) de manteiga

1 pimenta moída

1 colher (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Doure a cebola na manteiga, coloque a farinha e, em seguida, o leite.

Em seguida, mexa bem para dissolver, adicione a pimenta e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque parte do macarrão cozido e escorrido no refratário e misture bem ao molho.

Coloque por cima a carne, fatias de presunto e fatias do queijo.

Em seguida, misture a outra parte do macarrão ao molho branco e coloque por cima.

Por último, adicione o restante do queijo.

Finalize com um pouco de orégano para dar sabor.

Leve ao forno por 30 minutos.

Sirva em seguida e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15270-macarronada-dois-molhos.html>