

MACARRÃO INTEGRAL AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 litro de água fervente para cozinhar o macarrão
400 g de macarrão integral (ou macarrão de arroz)
1 xícara (chá) de maionese light
1 caixinha de creme de leite light
1 sachê ou lata de milho verde
100 g de queijo ralado (escolha o de sua preferência)
cebolinha picada a gosto
sal e azeite a gosto para o cozimento do macarrão somente

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque a água, o sal e o azeite (a quantia é a mesma usada para fazer qualquer macarrão).

Eu uso uma colher de sobremesa de sal e um fio de azeite.

Quando a água estiver fervendo, acrescente o macarrão.

Vá mexendo e acompanhando o ponto, quando o macarrão estiver macio, verifique a quantidade de água na Panela, se estiver acima do macarrão, retire um pouco.

Mexa até ficar cremoso.

Com a panela no fogo baixo, acrescente o creme de leite, a maionese, o queijo, o milho e a cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18387-macarrao-integral-ao-molho-branco.html>