

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO ESPECIAL

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 cebola média picadinha
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 litro de leite
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de noz-moscada (pode ser substituído por pimenta-do-reino)
- água para o cozimento do macarrão
- 1 pacote de macarrão penne ou ninho
- 200 g de presunto
- 200 g de queijo mussarela
- queijo ralado a gosto
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Ferva a água com óleo e sal, para o cozimento do macarrão.

Depois do cozimento reserve.

Derreta a margarina e refogue a cebola até ficar transparente.

Acrescente a farinha de trigo, mexa até que vire uma massinha.

Deixe cozinhar por 2 minutos.

Adicione o leite, o sal e a noz-moscada.

Mexa sem parar em fogo baixo até o molho engrossar.

Acrescente o creme de leite, e com o fogo ligado, o presunto e o queijo cortados em cubinho.

Assim que o queijo derreter, já pode desligar o fogo.

Sirva logo em seguida com o macarrão e o queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19433-macarrao-ao-molho-branco-especial.html>