

# 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.  
Mexe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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