

ESPAGUETE CONTRAFILÉ AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

500 g de espaguete
500 g de contrafilé
1 copo de requeijão
1 caixa (lata) de creme de leite
200 ml de leite
2 colheres de margarina
1 cebola roxa grande
3 dentes de alho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o espaguete para cozinhar com um fio de óleo e 1 colher (sopa) de sal.

Em outra panela, coloque 2 colheres de margarina, 2 dentes de alho amassados e a cebola roxa cortada em rodela.

Mexa bem até a cebola dourar e adicione sal a gosto.

Adicione 500 g de contrafilé cortado em pequenos cubos e frite até ficar pouca água, porém não secar.

Adicione 1 copo de requeijão, 1 caixa (lata) de creme de leite preaquecido, e 1 copo de leite.

Reduza até o molho engrossar, mas não muito para não ficar pegajoso.

Lave o macarrão, já cozido, e adicione ao molho.

Mexa bem e sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19642-espaguete-contrafila-ao-molho-branco.html>