

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 rodelas.

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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/19642-espaguete-contrafile-ao-molho-branco.html>