MACARRONADA EM CAMADAS COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

CARNE:

Carne:500 g de carne (bovina) moída

1 tomate maduro (grande)

1 cebola branca (grande)

1/2 pimentão

2 dentes de alho

pimenta-do-reino a gosto

colorau a gosto

sal a gosto

coentro a gosto

1 sachê de sazon carnes

2 colheres (sopa) de óleo

3 colheres (sopa) de vinagre

água para cozinhar

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 caixa de creme de leite

300 ml de leite de vaca

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 cebola branca média cortada em cubinhos

2 colheres (sopa) de requeijão cremoso

1 colher (sopa) de margarina

orégano

1/2 tomate e 1/2 cebola em rodelas

MODO DE PREPARO

Cozinhe todo o macarrão por 10 minutos ou mais.

Deixe cozinhar até que fique esfarelado.

Escorra e reserve.

Tempere a carne com os ingredientes indicados para a carne.

Leve ao fogo e deixe cozinhar.

Quando estiver cozida, reserve.

Em uma panela, refogue a cebola em cubinhos com a margarina, acrescente o creme de leite e misture bem.

Dissolva o amido de milho com o leite de vaca para não embolar, junte com o creme de leite que já está na panela.

Sem parar de mexer, deixe no fogo até virar um mingau, em seguida retire do fogo e acrescente o requeijão cremoso.

Unte um refratário de sua preferência com margarina, coloque uma camada de macarrão que está esfarelado, uma camada de carne moída, outra camada de macarrão, uma camada de molho branco.

Em seguida, uma camada de presunto, outra camada de molho branco, mais uma camada de macarrão, outra camada de molho branco e por último uma camada de carne moída.

Salpique orégano a gosto e decore com ervilhas, milho verde e rodelas de tomate e cebola branca.

Leve ao forno preaquecido 180°C, por 15 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20351-macarronada-em-camadas-com-molho-branco.html