MACARRÃO AO MOLHO BRANCO (DIFERENTE)

INGREDIENTES

1 cebola grande

1 caixa de creme de leite normal

2 ovos

2 colheres de manteiga/margarina

1/2 xícara de trigo com fermento

2 dentes de alho sem casca

1 colher (sopa) de óleo normal

1/2 caldo de frango (ou o melhor jeito que você preferir de dar sabor/salgar)

cheiro-verde a gosto

macarrão (o tipo da sua preferência)

água a gosto

2 colheres (sopa) de óleo comum

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão:Em uma panela, coloque água deixe ferver e despeje o macarrão.

Em seguida, coloque as 2 colheres (sopa) de óleo comum.

Quando estiver mole, retire do fogo, e com auxílio de uma peneira/escorredor deixe a parte escorrendo totalmente.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Corte a cebola em cubos pequenos e coloque em uma panela no fogo.

Adicione óleo 2 colheres (sopa) de óleo na panela.

"Esmague" os 2 dentes de alho e despeje na panela, espere dourar.

Coloque a cebola picada na panela quando o alho estiver dourado.

Misture 1 colher (sopa) de manteiga/margarina à cebola, espere dourar.

Adicione 1/2 xícara de trigo com fermento, 1 caixa de creme de leite, 2 ovos, 1 caldo de frango, 2/3 copos de água, misture até levantar fervura.

Adicione o cheiro-verde.

MISTURA:

Mistura:Espere ele ficar com uma boa consistência.

Lave o macarrão para que não fique grudento, coloque em uma travessa e adicione o molho por cima e está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20451-macarrao-ao-molho-branco-diferente.html