

ESPAGUETE AO MOLHO BRANCO COM CHAMPIGNON

INGREDIENTES

- 1/2 pacote de macarrão espaguete
- 1 xícara de champignon cortados
- 2 colheres (chá) de sal a gosto
- 1 caixa de creme de leite
- alecrim fresco a gosto
- 2 litro de água
- 2 dentes de alho
- 1 colher (sobremesa) de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva a água e adicione 1 colher de sal e o macarrão.

Pique bem o alho, e em outra panela, com o fogo médio coloque o óleo e frite o alho.

Em seguida, em fogo baixo, adicione o champignon, o creme de leite e 1 colher de sal, mexa até que se misturem.

Desligue o fogo, acrescente o alecrim e continue mexendo.

Escorra o macarrão, e coloque-o de volta a panela, e despeje o molho por cima.

Misture até que todo o macarrão tenha molho.

Sirva e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21327-espaguete-ao-molho-branco-com-champignon.html>