

ESCONDIDINHO DE MACARRÃO COM CARNE SECA

INGREDIENTES

CARNE SECA TEMPERADA:

Carne seca temperada: 1 kg de carne seca dessalgada e desfiada

4 colheres (sopa) de azeite

2 cebolas grandes bem picada

3 dentes de alho amassados

1 xícara (chá) de cheiro-verde fresco bem picado

sal e pimenta ao seu gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de cebola em cubos bem pequenos

800 ml de leite integral frio

2 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada

200 g de creme de leite UHT

150 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

CARNE SECA TEMPERADA:

Carne seca temperada: Numa panela coloque o azeite, a cebola picadinha, o alho e doure.

Acrescente a carne seca desfiada e refogue.

Acerte o sal, se necessário.

Retire do fogo e acrescente o cheiro-verde, reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Derreta a manteiga e refogue a cebola.

Misture bem o leite com a farinha, o creme de leite, o queijo e junte ao refogado de cebola.

Mexa constantemente até obter um creme aveludado.

Bata rapidamente com um mixer e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Unte um refratário com um pouco de azeite e coloque a carne seca temperada, o macarrão, o molho branco e finalize com o queijo coalho.

Leve ao forno preaquecido a 200º C, por aproximadamente 20 minutos ou até dourar.

Retire do forno e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21497-escondidinho-de-macarrao-com-carne-seca.html>