MACARRÃO AO MOLHO BRANCO DA MIH

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso

1 litro de água

1 litro de leite

2 colheres de amido de milho

200 ml de creme de leite

1 envelope de sazón de alecrim

200 g de presunto picado

200 g de mussarela picada

azeitonas fatiadas

1 cebola pequena picada

óleo

sal

orégano

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Em uma panela coloque o óleo e frite a cebola.

Adicione o sazón de alecrim, as azeitonas picadas e misture.

Coloque o litro de leite, o sal, o orégano e as 2 colheres de amido de milho.

Mexa até a fervura, obtendo um creme, desligue e adicione o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o macarrão na panela com o molho, pique o presunto e a mussarela e coloque junto na panela. Misture e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21551-macarrao-ao-molho-branco-da-mih.html