

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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