

# 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>