ESPAGUETE AO MOLHO DE PALMITO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo espaguete

100 g de manteiga

100 g de farinha

1/2 cebola picada

1 litro de leite

1 pitada de noz-moscada

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta-do-reino

3 fatias de queijo tipo mussarela

palmito

cebolinha a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela com água, sal e um fio de óleo para preparar o macarrão.

Em outra panela, coloque a manteiga e leve ao fogo baixo até derreter por completo, acrescente a cebola picada.

Adicione a farinha e mexa constantemente até formar uma pasta.

Adicione o leite, pouco a pouco, sem parar de mexer até ficar liquido e continue por mais 5 minutos, até engrossar, neste ponto você pode adicionar a noz-moscada, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Quando chegar ao ponto, adicione o queijo mussarela e o palmito picadinho.

Prove o ponto do sal ao seu gosto.

Você poderá apresentar de duas formas, ou em uma travessa juntando o macarrão e o molho, ou individualmente a la carte.

Adicione a cebolinha por cima para decorar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23183-espaguete-ao-molho-de-palmito.html