

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 líquido 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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