

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM PEITO DE PERU

INGREDIENTES

- 1/2 litro de leite integral
- 1 lata de creme de leite
- 1 pote de requeijão cremoso
- 1 tablete de caldo knorr de bacon
- 1/2 cebola
- 1 colher de margarina
- 400 g de macarrão tipo talharim
- 1 brócolis pequeno
- 1 colher de trigo
- 200 g de queijo mussarela
- 1 bandeja de peito de peru defumado

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande aqueça a água com 2 colheres de óleo e uma colher de sal.

Espere ferver e adicione a massa, quando estiver no ponto de seu gosto desligue, escorra e reserve.

Corte a cebola em pedacinhos pequenos e frite na margarina.

Adicione o tablete de bacon e dissolva-o na panela.

Acrescente o leite e mexa, quando começar a ferver adicione o creme de leite e mexa novamente. Acrescente o requeijão, sempre mexendo, e espere ferver.

Polvilhe, com uma peneira, o trigo e mexa até desempelotar.

Quando o molho estiver encorpado, acrescente o queijo já cortado ou ralado no ralador.

Por último, desligue o molho e acrescente o peito de peru (já cortado em pequenos pedaços) e o brócolis (já cozido em pequenos pedaços).

Lave o macarrão em água fria para que se solte e escorra.

Misture em uma vasilha a massa e o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24220-macarrao-ao-molho-branco-com-peito-de-peru.html>