

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM PEITO DE PERU

INGREDIENTES

1/2 litro de leite integral

1 lata de creme de leite

1 pote de queijão 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 queijão, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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