

TALHARIM AO MOLHO BRANCO COM PRESUNTO E MUSSARELA

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo talharim
400 g presunto fatiado e picado em quadrados
300 g queijo tipo mussarela fatiado e picado em quadrados
200 g bacon picado em cubo
200 g queijo tipo parmesão ralado
4 dentes de alho amassados
1 caldo de galinha
sal a gosto
orégano a gosto
1/2 cebola ralada
2 copos de leite desnatado
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher de (sopa) e manteiga

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão:Ferva 5 litros de água e adicione o macarrão até que cozinhe e fique ao dente, geralmente são 8 minutos. Não quebre a massa.

Apenas adicione e aguarde o cozimento, mexa apenas duas vezes, após ter adicionado a água bem quente.

Após cozido, coloque em um escorredor em água corrente e reserve.

MOLHO:

Molho:Dissolva o amido de milho ao leite.

Misture em uma panela em fogo baixo a manteiga, a cebola ralada, o sal, o caldo de galinha e os dentes de alho bem amassados.

Refogue a mistura do amido e milho com a base feita na panela.

Após a cebola ter dourado, deixe engrossar, antes de desligar misture um pouco de orégano.

Em uma travessa, que possa ser levada ao forno, coloque uma camada de molho, uma de presunto e mussarela e outra de macarrão.

Vá intercalando até completar a travessa.

Polvilhe o queijo tipo parmesão.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, por 20 minutos ou até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24270-talharim-ao-molho-branco-com-presunto-e-mussarela.html>