

ESPAGUETE COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 pacote de spaguetti
1 caixinha de creme de leite
1 colher de amido de milho
1xicara de leite
1cebola
100 g de queijo mussarela
1 colher de margarina
1 fio de azeite
sal
Pimenta do reino

MODO DE PREPARO

Numa panela, ferva 1 litro de água e coloque um fio de azeite e sal.

Depois de ferver a água, acrescente o espagete e mexa as poucos em seguida escore o macarrão e reserve.

Numa outra panela, coloque a margarina e derreta.

Coloque a cebola e deixe que frite até ficar transparente.

Coloque o creme de leite, a pimenta-do-reino e deixe ferver por 1 minuto.

Em seguida, misture no leite a colher de amido de milho e mexa pra não empelotar.

Coloque no molho e mexa até engrossar e desligue.

Acrescente o queijo mussarela picado, mexa e está pronto.

Pode acrescentar também brócolis e presunto à sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26562-espagete-com-molho-branco.html>