

ESPAGUETE CREMOSO

INGREDIENTES

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: 1 colher de sopa de azeite

1 cebola picada

2 tomates picados

1 colher de sopa de massa de tomate

500 g de carne moída

1 lata de milho e ervilha (misto)

sal a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 3 xícaras de leite

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 tablete de caldo de galinha

250 g de queijo mussarela

1/2 maço de cebolinha verde picada

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Coloque a colher de sopa de azeite (ou que preferir), em uma panela em fogo médio e espere aquecer.

Colocar a cebola picada e esperar a cebola dourar um pouquinho.

Adicionar os tomates e esperar desmanchar.

Se necessário, pode colocar um pouquinho de água só para não grudar.

Colocar a colher de sopa de massa de tomate e mexer bem.

Adicionar a carne moída e o sal a gosto.

Adicione o milho e a ervilha.

Enquanto a carne moída cozinha, coloque o espaguete para cozinhar até dar o ponto.

Reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Coloque 2 xícaras de leite em uma panela e ligue, em fogo médio.

Em outro recipiente, coloque 1 xícara de leite e a farinha de trigo.

Mexa bem, até dissolver a farinha.

Assim que dissolver, despejar na panela.

Colocar o tablete de caldo de galinha, mexer sem parar, até o obter uma consistência cremosa.

Adicione a cebolinha picada.

Reserve.

Depois de tudo pronto, misturar o espaguete cozido com o molho vermelho.

Em um refratário, colocar uma camada de espaguete, uma camada de molho branco, uma camada de queijo e assim sucessivamente, até encher o refratário.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28334-espaguete-cremoso.html>