

# MACARRÃO COM ACELGA AO MOLHO CREMOSO DA ABIMA

## INGREDIENTES

### REFOGADO DE ACELGA:

Refogado de acelga:4 colheres das de sopa de azeite  
1/2 xícara das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos  
12 xícaras das de chá de acelga fatiada ou cortada a gosto  
1/2 xícara das de chá de cheiro verde fresco bem picado  
Sal, noz moscada e pimenta-do-reino branca a gosto

### MOLHO CREMOSO:

Molho cremoso:60 g de manteiga  
60 g de farinha de trigo  
1 litro de leite frio  
200 g de creme de leite UHT ou fresco  
50 g de queijo tipo parmesão ralado fino  
1 sachê de caldo de legumes em pó 0% de gordura dissolvido em 250 ml de água quente  
Sal, noz moscada e pimenta-do-reino branca a gosto

## MODO DE PREPARO

### REFOGADO DE ACELGA:

Refogado de acelga:Leve ao fogo em uma panela grande o azeite e refogue a cebola. Junte a acelga e refogue rapidamente até que diminua o volume das folhas.

Acrescente o cheiro verde fresco bem picado e tempere com sal, noz moscada e pimenta-do-reino branca a gosto, reserve.

### MOLHO CREMOSO:

Molho cremoso:Em uma panela leve ao fogo a manteiga e doure a farinha de trigo.

Junte o leite frio e mexa até abrir fervura e começar encorpar o molho.

Em seguida adicione o creme de leite, o parmesão e ferva por mais alguns minutos.

Deixe esfriar e bata com um mixer.

Coloque o molho batido em uma panela, adicione o caldo de legumes dissolvido na água e leve ao fogo para ferver por cinco minutos.

Tempere com sal, noz moscada e pimenta-do-reino branca a gosto e utilize na montagem.

## MONTAGEM:

Montagem:Misture o molho cremoso com o refogado de acelga.

Em um refratário coloque a massa cozida, em cima da massa o molho cremoso com a acelga refogada.

Finalize com o parmesão, leve ao forno para aquecer e polvilhe cheiro verde a gosto.

Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31089-macarrao-com-acelga-ao-molho-cremoso-da-abima.html>