

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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