

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO E ERVILHA

INGREDIENTES

340 gramas de macarrão

200 gramas de ervilha congelada

2 colheres de manteiga

1 colher de sopa de farinha de trigo

350 ml de leite

1 caldo de galinha

presunto a gosto

queijo a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até ficar al dente.

Em uma panela coloque a manteiga e a farinha.

Cozinhe a farinha até formar bolhas.

Coloque o leite morno e o caldo de galinha.

Espere engrossar, quando engrossar coloque as ervilhas o queijo e o presunto, coloque o macarrão e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32387-macarrao-ao-molho-branco-e-ervilha.html>