

ACARRÃO COM CALABRESA E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão ninho

água, óleo e sal para cozinhar o macarrão

1 e 12 de calabresa picada

óleo

1 caixa de creme de leite

500 ml de leite

1 colher de sopa de amido de milho

12 cebola

12 pacote de queijo parmesão ralado

2 colheres de sopa de margarina

1 colher de chá de pimenta do reino

sal a gosto

orégano a gosto

tomate em rodelas, orégano e queijo mussarela para finalizar

MODO DE PREPARO

cozinhar o macarrão colocando a água, o óleo e o sal. separe.

Assar a calabresa picada no óleo.

misturar o amido de milho no leite e bater para não empelotar

Em uma panela, colocar a cebola para refogar na margarina. quando estiver transparente, colocar a pimenta do reino. jogar o creme de leite, mexer.

Colocar aos poucos o leite, mexer até engrossar. colocar o sal.

colocar o queijo parmesão, a calabresa e o orégano. reservar quando engrossar o molho.

em uma travessa misturar o macarrão no molho branco.

para finalizar corte tomates em rodelas. coloque em cima do macarrão junto com a mussarela e o orégano.

colocar no forno até derreter a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/32599-acarrazo-com-calabresa-e-molho-branco.html>