

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 rodela, 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 rodela. coloque em cima do macarrão junto com a mussarela e o orégano.

colocar no forno até derreter a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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