

# MACARRÃO PENNE AO MOLHO BRANCO COM QUEIJO E VERMELHO

## INGREDIENTES

### MOLHO BRANCO:

Molho branco:600 ml de leite  
3 colheres sopa de farinha de trigo  
2 colheres de sopa de margarina  
2 colheres de cebola ralada ou picada pequena  
3 colheres sopa de queijo parmesão  
150 g de queijo mussarela picada  
sal a gosto

### MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:2 colheres de sopa de cebola picada  
2 colheres de sopa de pimentão picado  
2 dentes de alho picado  
150 grs de presunto picado ou se preferir linguiça tirada da pele  
1 sachê de molho pronto de sua preferência  
1/2 xícara de água  
sal a gosto  
uma pitada de orégano  
1 colher sopa de cheiro-verde se gostar

## MODO DE PREPARO

### MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:Frite o presunto ou linguiça, acrescente cebola, pimentão e refogue, coloque alho para fritar junto. Depois coloque o molho a água e os temperos, e o sal. Deixe apurar até ficar grosso no fogo baixo.

### MOLHO BRANCO:

Molho branco:Frite a cebola na margarina, separe 1/2 xícara de leite, acrescente o leite a panela e 1/2 xícara de leite acrescente a farinha e dissolva junto na panela e vá mexendo sempre. Acrescente o queijo ralado e a mussarela acerte o sal e mexa até engrossar.

Pique a mussarela e jogue sobre o macarrão, esparrame o molho branco, deixando envolver bem o macarrão, depois jogue por cima o molho branco, ou se preferir cada um coloque a gosto. leve o macarrão ao forno

convencional ou micro-ondas para derreter o queijo e sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32775-macarrao-penne-ao-molho-branco-com-queijo-e-vermelho.html>