

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO DE FORNO DA CANDICE

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso cozido com sal
1 cebola grande bem picadinha
50 g de bacon cortado em cubinhos
3 colheres sopa de azeite
4 colheres sopa de maionese
1 colher de sopa de amido de milho
2 caixinhas de creme de leite
1 medida da caixinha de leite integral
1 pacote de queijo parmesão ralado
orégano
200 g de presunto em cubinhos
200 g de mussarela em cubinhos

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão como de costume e reserve.

Em uma panela coloque o azeite para esquentar.

Coloque o bacon para fritar até ficar douradinho. Coloque a cebolinha bem picadinha nessa mistura até dourar.

Coloque sal a gosto com cuidado pois o macarrão já está salgado.

Acrescente a maionese e mexa bem.

Em seguida acrescente as caixinhas de creme de leite e mexa bem até abrir fervura.

Misture o amido de milho e dissolva no leite integral.

Acrescente aos poucos ao molho, mexendo bem até que fique bem cremoso e reserve.

Monte num pirex grande a metade do macarrão e regue com 2 colheres de azeite e um pouquinho de orégano a gosto. Salpique o presunto e depois a mussarela.

Cubra com metade do molho. Repita esse passo, termine com o molho e salpique o parmesão ralado e orégano a gosto. Leve ao forno a 180°C preaquecido por 15 minutos.

Bom apetite! Espero que façam sucesso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/33045-macarrao-ao-molho-branco-de-forno-da-candice.html>