

MACARRÃO MISTURA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

250 g de macarrão tipo penne
1 litro de água
750 ml de leite
1 colher e 1/2 de sopa bem cheia de amido de milho (maizena)
1 colher de sopa margarina
200 g de queijo mussarela
1 linguiça calabresa de tamanho médio
100 g de queijo provolone em cubos
100 g de champignon
1/2 cebola picada
1 colher de óleo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão:Coloque a água para ferver, acrescente um pouco de sal e assim que estiver fervendo coloque o macarrão, não esquecendo de mexer de vez em quando para não grudar um no outro. Assim que estiver pronto, após cerca de 10 minutos, retire do fogo, escorra e separe. O macarrão não pode ficar muito mole, pois se não ele derrete quando for misturar com o molho branco.

MOLHO:

Molho:Coloque em uma panela 500 ml do leite, a margarina e um pouco de sal a gosto, em um copo coloque o restante do leite e misture bem com o amido de milho até dissolver tudo. Coloque então o restante do leite com o amido de milho na panela com o restante do leite e leve ao fogo até se tornar um creme.

RECHEIO:

Recheio:Pique os 200 g de mussarela em quadradinhos pequenos (não importa se não ficar muito perfeito, irá derreter no molho).

Corte a linguiça em cubinhos pequenos, coloque em uma frigideira junto com a colher de óleo e frite até ficar bem crocante, adicione a cebola e aguarde ela dar uma dourada. Retire a linguiça do fogo e reserve.

Pique o champignon do jeito que desejar.

Somente reserve o queijo provolone e se desejar tempere com um pouco de orégano e azeite.

Por fim, junte todos os ingredientes do recheio dentro do molho branco, com o fogo aceso e aguarde os queijos derreterem.

Quando isso acontecer, acrescente o macarrão.

Se desejar coloque em uma travessa com queijo parmesão em cima e deixe gratinar, porém eu prefiro a receita da forma original, pois o molho não fica tão grosso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34008-macarao-mistura-ao-molho-branco.html>