

# 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-macarrao-mistura-ao-molho-branco.html>