

FETUTINE AO MOLHO BRANCO COM FILÉ GRATINADO

INGREDIENTES

- 1 pacote de fettuccine
- 2 colheres de margarina ou manteiga
- 5 dentes de alho picados em rodelas
- 500 g de filé bovino ou de frango (opcional)
- 2 copos de leite
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 creme de leite
- 100 g de queijo ralado
- tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão 'al dente' e reserve.

Em uma panela coloque a manteiga e o alho picado, deixe fritar e acrescente o filé picado em tirinhas fininhas e temperado.

Deixe fritar e acrescente leite com a farinha dissolvida.

Deixe cozinhar o molho branco, acrescente creme de leite e requeijão cremoso.

Desligue o fogo, em uma assadeira coloque o macarrão e o molho.

Misture e jogue o queijo ralado.

Leve ao forno para gratinar por 20 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34372-fetutine-ao-molho-branco-com-file-gratinado.html>