

MACARRÃO À BOLONHESA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 1 cebola ralada
3 xícaras de leite
2 colheres de (sopa) de farinha de trigo
1 caixa de creme de leite
Sal a gosto
1 pitada de noz moscada
2 colheres de (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Derreta a manteiga e doure a cebola.
Junte a farinha de trigo e mexa.
Vá derramando o leite aos poucos e mexendo para não empelotar.
Junte o sal, a noz moscada e deixe engrossar.
Desligue o fogo e junte o creme de leite ao molho branco.
Coloque por cima do macarrão, salpique queijo parmesão ralado e leve ao forno para gratinar por uns 10 minutos.
Retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34803-macarrao-a-bolonhesa-com-molho-branco.html>