

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>