

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM PRESUNTO E MUSSARELA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de sua preferência
200 g de mussarela fatiadas
200 g de presunto fatiados
1 caixinha de creme de leite
1 lata de milho e ervilha
1 copo de leite
2 colheres de amido de milho ou maizena
2 colheres de manteiga
queijo ralado
alho
cebola
tomate
pimentão
sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água e sal.

Escorra e lave em água fria, reserve.

Refogue com a manteiga a cebola, o alho, tomate e o pimentão.

Coloque o creme de leite , o leite, o amido de milho e vá sempre mexendo para não grudar.

Acrescente o milho, a ervilha, o presunto, a mussarela e o sal a gosto e vá mexendo tudo até engrossar o molho.

Depois de tudo pronto coloque o macarrão em uma travessa, despeje o molho por cima e salpique queijo ralado. Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34807-macarrao-ao-molho-branco-com-presunto-e-mussarela.html>