

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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