

MACARRÃO PERFEITO DA LUCIARA

INGREDIENTES

1 pacote (500 g) macarrão espaguete
300 g bacon picadinho em cubos pequenos
200 g presunto picadinho
200 g mussarela picadinha
2 colheres (sopa) azeitona picadinha
300 g carne moída
1 lata de milho verde
3 colheres (sopa) extrato de tomate
200 ml leite
1/2 lata de creme de leite
2 colheres (sopa) requeijão
1 colher (sopa) amido de milho dissolvido em meio copo de leite
2 colheres (sopa) margarina ou manteiga
1 copo de água
tempero, óleo e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Coloque em uma panela a margarina, o tempero e sal a gosto. Coloque o leite, o creme de leite, o requeijão e por último o amido de milho. Deixe cozinhar por 5 minutos e reserve.

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Coloque em outra panela o óleo, tempero e sal a gosto.

Em seguida refogue a carne e acrescente o molho de tomate, o milho verde e a água, reserve.

Monte um prato por vez, dando a opção de cada pessoa colocar somente o que gostar.

Pegue uma frigideira (de preferência anti-aderente) e leve ao fogo. Agora monte os pratos individualmente.

Sequência dos ingredientes:

Molho branco, molho vermelho, presunto, mussarela, bacon, azeitona, macarrão. Vire a frigideira no prato de modo que o macarrão fique por baixo e o recheio por cima. Agora é só saborear.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35248-macarrao-perfeito-da-luciara.html>