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.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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