

MACARRÃO A BRANCA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 sazón

1 colher de sopa de manteiga

6 ovos cozidos

3 batatas

4 colheres de maionese

300 g de mussarela ralada

300 g de presunto ralado

sal a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 cebola

300 ml de leite

2 colheres de maisena

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Cozinhe o ovo e as batatas, depois descasque e pique, reserve.

Em uma panela acrescente a manteiga com o sazón, depois adicione o ovo e a batata já picados e mexa.

Adicione a maionese e a metade do presunto e mussarela.

Deixe aquecer, desligue o fogo e reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Rale a cebola e em uma panela coloque a manteiga e misture a cebola, deixe fritar.

Em um copo coloque a maisena na metade do leite e dissolva.

Depois acrescente o leite com a maisena na cebola frita e mexa sem parar em fogo brando.

Acrescente o restante do leite e deixe engrossar por 5 minutos.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Misture o molho branco junto ao passo 2, acrescente o macarrão aos poucos mexendo sempre. Acrescente o

restante do presunto e a mussarela e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35408-macarrao-a-branca.html>