

MACARRÃO COM MOLHO BRANCO CARNAVALESCO

INGREDIENTES

300 g macarrão ninho ou penne
1/2 peito de frango cozido e picado em pedacinhos
1/2 litro de leite
2 colheres sopa de margarina
1 colher sobremesa cheia de farinha de trigo
1 colher chá orégano ou salsa desidratada
1 colher sopa de cebola picadinha ou triturada
1 grão de alho médio amassado
2 cenouras pequenas raladas
1/2 maçã em cubinhos bem pequenos
Raspas de noz moscada
1 knorr legumes ou sal a gosto
Lembrando que contém sal no cozimento do macarrão
Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Junte o alho, a cebola, a margarina e a cenoura.

Frite por 2 minutos.

Junte a maçã e frite um pouco para não esmagar.

Junte a farinha e misture sem deixar torrar.

Acrescente o knorr deixando derreter.

Acrescente por último o leite e mexa sempre para não empelotar até que apure.

Escorra o macarrão e coloque no refratário .

Cubra com o molho e queijo ralado.

Se preferir gratinar leve ao forno quente por alguns minutos apenas para não secar o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/35549-macarrao-com-molho-branco-carnavalesco.html>