

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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