

MACARRONADA COM MOLHO BRANCO E MOLHO BOLONHESA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:3 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
300 ml de leite
pimenta pisada a gosto

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa:1 cebola picada
2 dentes de alho picado
1 cenoura ralada
1 kg de carne moída
3 tomates amassados e batidos no liquidificador
sal, pimenta, cheiro verde e pimentão a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Doure a manteiga e a farinha de trigo.
Adicione o leite e mexa bem até ficar uma papa meio mole.

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa:Doure a carne moída com óleo.
Junte então a cebola, o alho, a cenoura e deixe até evaporar a água.
Adicione os tomates batidos e tempere a gosto.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma travesa ponha o molho branco, depois uma camada de macarrão e uma camada de molho bolonhesa.
Repita esse processo até acabar todos os ingredientes.
Por último coloque o queijo e presunto por cima.
Leve ao forno por 15 minutos para derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/37097-macarronada-com-molho-branco-e-molho-bolonhesa.html>