

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 travessa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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