

MACARRÃO COM MOLHO BRANCO E PEITO DE PERU

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo espaguete (nº8)
300 g de peito de peru em fatias, cortado em cubos médios
300 g de queijo parmesão ralado (Vigor de preferência)
1 lata de ervilhas em conserva
1 colher (sopa) de azeite
2 colheres (sopa) de margarina
1 tablete de caldo de galinha
2 cebolas médias cortadas em cubinhos
1 colher (sopa) de orégano
3 latas de creme de leite
queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem e reserve. Não esqueça de colocar um pouco de azeite para ele não grudar.

Numa panela grande, coloque a margarina.

Coloque a cebola e deixe murchar.

Coloque o cubo de caldo de galinha e mexa bem. Em seguida, coloque o peito de peru e mexa bem.

Tem que fazer eles se separarem na panela.

Acrescente a ervilha e o orégano, mexa bem.

Acrescente as 300 g do queijo parmesão ralado e mexa até começar a derreter.

Abaixe o fogo e acrescente os cremes de leite, mexendo bem para incorporar. Não deixe ferver, apenas esquentar o molho.

Por último, coloque o azeite, que dará leveza ao molho.

Mexa bem, desligue a panela e sirva sobre o macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37998-macarrao-com-molho-branco-e-peito-de-peru.html>