

MACARRÃO COM CREME BRANCO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão
- 1 cebola grande
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de farinha de trigo
- 200 ml de leite
- 1 colher de tempero caseiro
- 200 g de requeijão

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em um litro de água fervendo com uma pitada de sal e óleo, reserve num refratário.

Misture a farinha de trigo com o leite, se preferir bata no liquidificador e reserve.

Numa panela com uma colher de sopa de óleo, frite a cebola picada, com uma colher de sopa de tempero caseiro.

Coloque a farinha de trigo batida com leite e vá mexendo com colher de pau em fogo brando até cozinhar ficando bem cremoso.

Desligue o fogo e coloque uma lata de creme de leite, misture bem.

Coloque no refratário, em camadas, macarrão, creme branco, requeijão e cubra com creme branco.

Leve ao forno por 25 minutos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38148-macarrao-com-creme-branco.html>