

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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