

ESPAGUETE COM CARNE SECA E TOMATE AO MOLHO BECHAMEL

INGREDIENTES

500 g de espaguete ou outra massa ao seu gosto
500 ml de leite
300 g de carne seca cozida e desfiada
3 dentes de alho fatiados
4 colheres de sopa de parmesão ralado
2 colheres de sopa de farinha de trigo
4 colheres de sopa de manteiga (temperatura ambiente)
cebola ralada, a gosto
1 tomate
pimenta-do-reino, a gosto
orégano, a gosto
sal

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: No fogão, doure em duas colheres de manteiga, o alho fatiado.

Acrescente a colher de farinha de trigo, misture bem rapidamente para não torrar a mesma.

Adicione metade do leite, misture bem para incorporar a farinha, depois acrescente o restante do leite, sempre mexendo.

Adicione o restante da manteiga e deixe chegar ao ponto de fervura, misturando bem e cuidando para que o molho não transborde da panela.

Quando estiver pronto, desligue o fogo e acrescente imediatamente o queijo parmesão, o sal e a pimenta-do-reino, a gosto.

Misture a cebola ralada ao espaguete, ao molho bechamel e ao tomate fatiado.

Salpique o orégano a gosto por cima.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39340-espaguete-com-carne-seca-e-tomate-ao-molho-bechamel.html>