

# ESPAQUETE 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>