

MACARRÃO À MODA CASEIRA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

500 g de talharim
1 e 1/2 litros de água
2 colheres (sopa) margarina
1 tablete de caldo de galinha
2 dentes de alho amassados
1 cebola média picada
1 colher (café) de pimenta-do-reino
1 colher (café) de ervas finas
400 ml de leite
2 colheres de (sopa) de farinha de trigo
2 colheres de (sopa) de requeijão cremoso
1 lata de creme de leite
400 g de presunto
400 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque a água numa panela grossa, em seguida o caldo de galinha, assim que levantar a fervura coloque o talharim e deixe cozinhando em fogo médio por 9 minutos, depois de cozido reserve-o.

Depois coloque na panela a margarina, a cebola, a pimenta-do-reino, ervas finas e o alho deixe fritar.

Em seguida coloque o leite, deixando 1 copo reservado para usar depois, vai mexendo até ferver. Coloque a farinha de trigo no copo de leite e dissolva, em seguida abaixe o fogo e coloque o leite com o trigo, mexendo sempre para não empelotar.

Depois de engrossar coloque o requeijão cremoso e mexa bem, retire do fogo e acrescente o creme de leite e mexa. Reserve-o.

Coloque num refratário uma camada de molho branco, uma de macarrão, queijo e presunto, molho branco de novo, macarrão, queijo e presunto, isso até finalizar o macarrão.

Por último coloque molho branco e em cima coloque fatias de queijo mussarela e leve no forno por 20 minutos ou até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/40203-macarrao-a-moda-caseira-com-molho-branco.html>