

MACARRONADA DE MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 cebola picada
1 colher de manteiga
1 caixa de creme de leite
1/2 litro de leite
1 colher de sopa bem cheia de maizena
parmesão ou requefort a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 colher de sobremesa rasa de sal

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque a margarina na panela e, quando estiver totalmente derretida acrescente a cebola, o sal e a pimenta.

Quando a cebola estiver transparente, acrescente o creme de leite.

Deixe cozinhar por 1 ou 2 minutos, para pegar o gosto.

Coloque o leite (com a maizena dissolvida, para não empelotar).

Mexa até o molho começar a ter uma consistência mais firme.

Desligue o fogo e acrescente o queijo, mexendo bem, para ele não grudar.

O molho está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40473-macarronada-de-molho-branco.html>