

GRAVATINHA COM FRANGO E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão gravatinha
3 dentes de alho
1 colher (sobremesa) de orégano
1 cebola média
400 g de peito de frango cozido e desfiado
2 colheres de sopa de manteiga (ou margarina)
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
1 e 1/2 colher (sopa) de farinha de trigo
600 ml de leite
180 g de mussarela ralada
Sal a gosto
Pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Aqueça a manteiga em uma panela.

Frite a cebola ralada juntamente com o alho amassado.

Coloque o orégano e a pimenta calabresa.

Junte o peito de frango desfiado e refogue por mais ou menos 10 minutos.

Em um copo, dissolva a farinha de trigo em 200 ml de leite.

Adicione a farinha dissolvida no leite ao refogado de frango e mexa sem parar para não empelotar.

Junte o restante do leite e o queijo parmesão e continue mexendo por uns 5 minutos para que a farinha cozinhe.

Adicione sal a gosto e desligue o fogo.

Coloque o macarrão escorrido em uma travessa e logo em seguida cubra-o com o molho.

Coloque a mussarela ralada por cima e leve ao forno 200°C por uns 10 minutos para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40686-gravatinha-com-frango-e-molho-branco.html>