

ESPAGUETE À BOLONHESA BRANCA

INGREDIENTES

500 g de espaguete nº 8
500 g de patinho em pedaços
2 caixa de creme de leite
1 lata de milho verde
2 cebolas médias
1 pimentão verde médio
3 dentes de alho
1 colher de sopa de margarina
25 g de queijo parmesão ralado
1 colher de óleo de girassol
1 tablete de caldo de carne
4 folhas de louro
Tempero baiano(em pó) a gosto

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne:Aqueça o óleo em uma panela de pressão e refogue nele 1 das cebolas picada em cubos .

Assim que dourar acrescente o alho amassado. Assim que dourar , acrescente a carne picada em cubos, o caldo de carne, as folhas de louro, o pimentão cortado em cubos e o tempero baiano.

Frite todos juntos até que a carne sele. Acrescente água até que cubra quase toda a carne.

Deixe cozinhar por mais ou menos meia hora.

Assim que cozida, retire as folhas de louro e desfie a carne. Descarte a maior parte do caldo que juntou na panela, deixando apenas uma concha.

Reserve.

MOLHO:

Molho:Aqueça a margarina e acrescente, a cebola que restou (ralada). Deixe dourar.

Acrescente as caixas de creme de leite , a lata de milho verde, a carne desfiada e parte do seu caldo e deixe aquecer tudo junto. Depois de mais ou menos uns 5 minutos acrescente o queijo parmesão.

Prove para ver se precisa de ajuste no sal.

Assim que encorpar um pouco desligue o fogo.

Reserve.

MASSA:

Massa:Prepare o espagete conforme as instruções da embalagem.

Sugiro deixá-lo mais durinho, "al dente" , pois combina melhor com a receita.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o espagete em uma tigela ou assadeira e distribua o molho por cima da massa e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40814-espagete-a-bolonhesa-branca.html>