

MACARRÃO DE QUEIJO COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 cebolas inteiras

1 lata de creme de leite

1 colher de amido de milho

1 xícara de leite

2 cubos de caldo knorr de galinha ou de sua preferência

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Bata no liquidificador as duas cebolas, em uma panela coloque o alho e o óleo e as cebolas batidas.

Coloque em uma panela as cebolas batidas com alho e um pouco de óleo e deixe dourar um pouco e adicione 2 cubos de caldo knorr.

Assim que estiver douradinho e o caldo knorr já estiver diluído jogue o creme de leite.

Dilua o amido de milho ao leite à parte e acrescente na panela, mexa até que fique o molho um pouco consistente.

Depois é só apagar o fogo e reservar.

FINALIZANDO:

Finalizando: Após tudo preparado, coloque apenas uma camada de macarrão numa vasilha, pirex ou tabuleiro que possam ser levados ao forno.

Acrescente o queijo mussarela com umas pitadas de orégano, em seguida outra camada de macarrão e feche com mussarela e orégano.

Leve ao forno para aquecer até que o queijo derreta.

Ao sair do forno jogue por cima o molho branco e salpique com queijo ralado.

Depois é só servir e saborear esse prato delicioso, pronto para qualquer tipo de almoço.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/41750-macarrao-de-queijo-com-molho-branco.html>