MACARRÃO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

Macarrão espaguete

300 ml de leite

Uma caixinha de creme de leite

3 coletes de sopa de maisena

1 colher de sopa de manteiga

3 dentes de alho

1/2 cebola picada

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão por 7 minutos e reserve

Em uma panela coloque a manteiga, alho e cebola e refogue um pouco

Dissolva a Maizena no leite antes de levar até a panela

Coloque o leite com Maizena e creme de leite na panela com o refogado

Tempere de acordo com o seu gosto

Mexa continuamente sem parar pois pode agarrar no fundo da panela

Quando o molho branco estiver consistente coloque o macarrão cozido e mexa bem

Caso queira, é possível colocar um pouco de frango desfiado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4268-macarrao-ao-molho-branco.html