

MACARRÃO COM MOLHO BRANCO DIFERENTE

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão largo cozido ao dente
- 1/2 litro de leite
- 3 colheres de sopa de trigo
- 4 colheres de margarina ou manteiga se preferir
- 1 latinha de ervilha
- Linguiça calabresa picadinha
- Cebolinha verde
- sal a gosto
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela a manteiga ou margarina e deixe derreter.

Acrescente a farinha de trigo e mexa bem, colocando leite mexendo sempre, depois acrescente a calabresa e a ervilha.

Por último coloque o creme de leite.

Coloque o macarrão numa travessa e jogue o molho por cima, sirva imediatamente e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42876-macarrao-com-molho-branco-diferente.html>