

MACARRÃO COM MOLHO BRANCO RÁPIDO

INGREDIENTES

300 g de macarrão da sua preferência

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de margarina

1 lata de creme de leite

1/2 cebola pequena picada

1/2 litro de leite

pimenta-do-reino e sal a gosto

queijo ralado a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

Para cozinhar o macarrão, coloque água para ferver na panela de pressão com as 2 colheres de óleo e 1 colher de sopa de sal.

Depois que começar a ferver a água coloque o macarrão.

Quando o macarrão estiver quase molinho, comece a fazer o molho branco.

Pegue uma outra panela e coloque a margarina, quando estiver derretido acrescente a cebola, o sal e a pimenta.

Fique por 1 minuto mexendo essa mistura para pegar gosto.

Coloque o leite e mexa, logo depois acrescente todo o creme de leite.

Continue mexendo sem parar, até que o molho fique numa consistência mais firme.

Escorra o macarrão.

Coloque em um refratário.

Retire o molho da panela e coloque direto em cima do macarrão.

Polvilhe com queijo ralado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/43387-macarao-com-molho-branco-rapido-2.html>