MACARRÃO AO MOLHO BRANCO (COM PRESUNTO)

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (500 g)

2 cebolas médias

2 tabletes de caldo sabor galinha

1 lata de creme de leite

250 g de presunto

1 pacote de queijo ralado

1 colher de sopa de maisena

azeite (a gosto)

água (400 ml)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em muita água até ficar macio.

Reserve.

Pique e refogue a cebola no azeite.

Adicione o presunto picado e o refogue também.

Acrescente 200 ml de água.

Coloque os 2 tabletes de galinha e deixe dissolver.

Quando a água estiver fervendo, dissolva a maisena no copo com água (200ml) e acrescente, mexa até engrossar um pouco.

Acrescente o creme de leite.

Deixe ferver novamente, sempre mexendo.

Jogue em cima do macarrão e polvilhe o queijo ralado.

Sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43777-macarrao-ao-molho-branco-com-presunto-2.html