GORORROBA DE MACARRÃO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO:

Macarrão ao molho branco:500 g de Macarrão Parafuso

1 caixa de creme de leite

1 cebola picada

2 alhos picados

Sal a gosto

GORORROBA:

Gororroba:200 g de bacon

100 g de azeitonas picada

1 caixa de creme de leite

150 g de queijo ralado

1 colher de sopa de molho inglês

Sal a gosto

orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão normalmente, frite o alho e a cebola picada e depois coloque o creme de leite no macarrão.

Em uma frigideira frite o bacon,e misture em outra panela o bacon, o creme de leite, a azeitona e o queijo ralado.

Misture por 2 minutos sem parar e coloque o sal, no molho branco com o macarrão misture a gororroba, no fim coloque a colher de molho inglês e o orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43779-gororroba-de-macarrao-ao-molho-branco.html