# MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM CENOURA

## INGREDIENTES

500 g de macarrão de sua preferência

1/2 cenoura ralada

2 sachês de molho branco pronto

3 dentes de alho picado

1/2 cebola picada

bacon picado

2 colheres de margarina

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e depois escorra e deixe esfriar.

Numa panela acrescente a Margarina, Cebola e o Bacon picado e misture até dourar.

Acrescente os dentes de alho picado e deixe dourar novamente.

Coloque a cenoura e o molho branco.

Em seguida, coloque o milho e a ervilha e misture.

Deixe o molho esquentar por uns 5 minutos até que comece a borbulhar.

E em seguida acrescente o macarrão cozido e misture.

Sirva imediatamente.

Dica: se preferir coloque salsinha picada em cima do macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43892-macarrao-ao-molho-branco-com-cenoura.html