MACARRÃO DE MOLHO BRANCO SIMPLES

INGREDIENTES

1 Cebola pequena picadinha

2 Dentes de alho

1 colher de margarina Qualy

1/2 litro de leite

2 colheres de farinha de trigo

Pimenta-do-reino a gosto

1 colher de sobremesa rasa de sal

4 colheres de queijo ralado ou 2 de requeijão

250 g de macarrão a sua escolha

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina na panela e, quando estiver totalmente derretida acrescente a cebola e o alho, doure os dois bem sem queimar.

Quando a cebola estiver transparente, acrescente o leite, e, as duas colheres de farinha de trigo, tem que ser com o leite em temperatura ambiente, e em seguida adicionar a farinha para que não empelote.

Acrescente a Colher rasa de sal, a pimenta do reino.

Mecha até começar a ter uma consistência firme.

Quando o molho estiver com forma mais firme, desligue o fogo e acrescente o queijo, mexendo bem, para ele não grudar.

Acrescente o macarrão e mexa, está pronto!

Dica: se você optar por colocar requeijão, quando estiver pronto, polvilhe um pouco de queijo ralado no prato, fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44517-macarrao-de-molho-branco-simples.html