MACARRÃO PARISIENSE DA LUANA

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão talharine

1 colher de sopa de maizena

1/2 litro de leite

1 caixinha de creme de leite (pode ser com soro)

200 g de presunto cortado em cubinhos ou tirinhas

200 g de mussarela picada

1 colher de requeijão cremoso

ervilha fresca

bacon

2 dentes de alho

noz-moscada

sal

MODO DE PREPARO

Ferva normalmente o macarrão e separe.

Dissolva a maizena no leite e reserve.

Frite o alho e jogue a mistura do leite e maizena e mexa sem parar. Atente ao detalhe que se parar de mexer a mistura pode empelotar.

Após ter engrossado e levantado fervura, abaixe o fogo e despeje (ainda sem parar de mexer) a ervilha, o queijo, o requeijão e o presunto.

Em outra panela (ou frigideira) frite o bacon e jogue também no molho. Normalmente com esses ingredientes não é necessário colocar sal, mas pode acertar se for do seu gosto.

Experimente se saiu o gosto da maizena, assim que sair, pode desligar o fogo e coloque a caixinha de creme de leite e raspe noz-moscada a gosto.

Despeje em cima do macarrão e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44800-macarrao-parisiense-da-luana.html