MACARRÃO AO MOLHO BRANCO PRATICO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de sua preferência.

1 lata de creme de leite

1 colher sopa de maizena

250 ml de leite

1/2 kg de carne moída

2 rodelas de cebola picada

1 dente de alho amassado

Sal a gosto

1 sachê de sazón vermelho

Alguns galhos de coentro picado

1 colher de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar como de costume, enquanto isso aqueça a cebola e o alho no óleo sem deixar queimar.

Coloque a carne moída, assim que tiver no ponto de cozida acrescente o sazón, o sal e o coentro.

Refogue um pouco.

Reserve 1/2 xícara do leite e o restante adicione junto à carne moída ainda no fogo.

Dissolva a maizena no leite reservado e essa mistura acrescente juntamente com o restante da panela.

Assim que levantar fervura acrescente o creme de leite e deixe ferver um pouco. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Sirva esse molho morno junto ao macarrão cozido de preferência individualmente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45994-macarrao-ao-molho-branco-pratico.html