

MACARRÃO BOLONHESA COM MOLHO BRANCO E CALABRESA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:200 ml de leite
1 colher chá de margarina
2 1/2 colheres chá de maizena
caldo de legumes (pra dar um leve sabor)
1/2 cebola ralada
noz-moscada a gosto
queijo ralado a gosto
orégano
1/2 calabresa cortada em rodela finas

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário untado com um pouco de margarina, coloque o macarrão lavado e escorrido.
Jogue o molho bolonhesa por cima, dê uma leve mexida para envolver no macarrão.
Coloque o molho branco por cima.
Decore com as rodela de calabresa, orégano e queijo ralado.
Se quiser acrescente também algumas rodela de cebola.
Leve ao forno preaquecido até que a calabresa comece a dar uma douradinha.
Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46296-macarrao-bolonhesa-com-molho-branco-e-calabresa.html>