

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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