MACARRÃO COM CARNE MOÍDA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:2 colheres (sopa) de farinha de trigo

200 ml de leite

1 colher de sobremesa de orégano

1 colher de sobremesa de manjericão

1 dente de alho picado

sal a gosto

½ cebola picada

½ kg de carne moída

MODO DE PREPARO

Prepare o macarrão (al dente) normalmente escorra e reserve.

Bata no liquidificador o leite, a farinha de trigo e o sal.

Refogue a cebola e o alho, acrescente a carne, o orégano e o manjericão, tampe e deixe cozinhar por uns 15 minutos (ou até que fique bem cozido).

Acrescente o leite já com a farinha e mexa sem parar, até ficar em ponto de mingau.

em uma panela maior coloque o macarrão e o molho e misture bem.

Se preferir leve ao forno (alto) por uns 5 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46458-macarrao-com-carne-moida-ao-molho-branco.html