

MACARRÃO A BECHAMEL

INGREDIENTES

Macarrao parafuso ou outro tipo que gostar

1/2 kg de peito de frango temperado com sal e pimenta-do-reino, cozido

1 litro de leite

1 cubo de caldo maggi

1 alho picadinho

1 cebola picadinha

4 colheres de manteiga

1/2 kg de mussarela ralada

1 caixa de creme de leite

1 lata de champignon cortada

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Cozinhar o macarrão normal, colocar num pirex (reservar).

Fazer o molho bechamel, fritar na manteiga e alho a cebolinha e quando dourar colocar 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo.

Tirar de fogo e misturar muito bem até que a farinha não fique empelotada.

Colocar 2 copos de leite e voltar misturar muito bem.

Colocar o resto do leite e levar ao fogo, sempre mexendo, coloque o cubo de caldo maggi e continue mexendo até que fique uma mistura rala.

Tire do fogo e acrescente 1 caixa de creme de leite e um pouco de mussarela ralada, reserve.

Fritar o champignon com manteiga e acrescentar o frango já desfiado.

Colocar sobre o macarrão que está no pirex e logo colocar o molho bechamel, misturar muito bem e colocar o resto da mussarela por cima.

Levar ao forno até derreter o queijo, ele fica espetacular, experimentem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46894-macarrao-a-bechamel.html>