

# ESPAGUETE COM MOLHO CREMOSO DE QUEIJO E TOMATE CEREJA GRELHADA

## INGREDIENTES

1 caixinha de creme de leite (200g)  
1/2 xícara (chá) de cebola ralada (85g)  
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal  
3 colheres (sopa) de farinha de trigo  
300 ml de leite  
1/2 xícara (chá) de queijo minas ralado  
10 tomates-cerejas partida ao meio  
1 colher (sopa) de azeite de oliva  
2 colheres (chá) de manjeriço desidratado  
300 g de espaguete cozido al dente  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola na manteiga, polvilhe a farinha de trigo e cozinhe, sem parar de mexer, até obter um roux branco (o gosto da farinha de trigo desaparecer sem alterar a cor).

Sem parar de mexer adicione o leite e cozinhe até encorpar.

Misture o creme de leite, o queijo minas e o sal.

Retire do fogo e reserve.

Disponha em uma frigideira os tomates, o azeite e o manjeriço.

Leve ao fogo e refoque salteando de vez enquanto por 1 minuto e retire do fogo.

Siva a massa com o molho, o tomate cereja e decore com o manjeriço.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47947-espaguete-com-molho-cremoso-de-queijo-e-tomate-cereja-grelhada.html>