

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.

©2024 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>