FETTUCCINE DELÍCIA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:500 ml de leite

Aproximadamente 2 colheres de farinha de trigo

½ cebola ralada

1 colher bem cheia de margarina ou manteiga

1 pacotinho de queijo ralado

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar com um fio de óleo, por aproximadamente 10 minutos, depois de cozido reserve.

Em uma panela coloque o óleo ou azeite, o bacon e frite-o, logo após coloque o alho, a cebola, o pimentão, o milho e o presunto ou apresuntado, como preferir.

Cozinhe um pouco.

Misture bem e acrescente o macarrão e um fio de azeite generoso por cima junto com o sal, cheiro verde, orégano.

Coloque em um refratário e cubra com queijo muçarela e reserve.

Em uma panela coloque a margarina, a cebola e frite um pouco, junte aproximadamente a metade do leite, o queijo e deixe ferver.

Em uma vasilha ou copo coloque a farinha de trigo e dissolva,logo em seguida junte ao leite restante.

Deixe engrossar na consistência de mingal,si for preciso junte mais farinha para engrossar ou leite para ralear um pouco.

Depois de pronto é só regar o macarrão, leve ao forno para derreter o queijo.

Agora é só servir com arroz, carne ou salada de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48186-fettuccine-delicia.html