MACARRÃO COM SARDINHA AO MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

700 g de macarrão (espaguete ou parafuso)

2 sardinhas em lata com extrato

1 pacote de queijo ralado

2 colheres de farinha de trigo

2 colheres de manteiga

3 xícaras de leite

3 colheres de óleo

6 colheres de azeite

3 dentes de alho

1 cebola ralada

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar em uma panela de pressão com água e 2 colheres de óleo.

Doure a metade da cebola ralada no restante do óleo, refogue a sardinha e reserve.

Quando começar a pressão desligue a panela.

Refogue o macarrão no azeite e alho.

Coloque em uma travessa.

Despeje o refogado de sardinha e reserve.

Derreta a manteiga em fogo médio.

Junte a farinha de trigo.

Acrescente o leite aos poucos, sempre mexendo para não empolar.

Junte o queijo ralado e a pimenta.

Cozinhe por 1 minuto sempre mexendo.

Despeje sobre a massa e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48513-macarrao-com-sardinha-ao-molho-de-queijo.html