

MACARRONADA COM DOIS MOLHOS

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 xícaras de chá de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de margarina

1 pitada pimenta cominho

1 tomate picado

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Ferva o leite.

Derreta a manteiga, junte a farinha e mexa bem até obter uma pasta homogênea.

Aos poucos, acrescente o leite e bata, constantemente, para não empelotar.

Deixe cozinhar por alguns minutos e tempere com sal e cominho, após junte o tomate picado.

Em um pirex ponha uma camada do macarrão e metade do molho branco por cima.

Ao restante do molho branco, misture o molho de tomate refogado, catchup e a carne moída.

Faça mais uma camada de macarrão e jogue o segundo molho de carne moída por cima.

Se desejar ponha umas rodela de tomate para decorar.

Leve ao forno apenas para servi-lo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48751-macarronada-com-dois-molhos.html>