

# MACARRÃO COM FRIOS AO MOLHO BRANCO

## INGREDIENTES

200 g de macarrao penne ou parafuso

100 g de presunto cortados em tirinhas finas

100 g de queijo mussarela cortado em tirinhas finas

1 cebola em rodela

1 dente de alho picado

1 copo de leite

1 colher cheia de sopa de amido

1 pitada de sal

Se quiser acrescente aqueles temperos em pó de cebola ou 2 colheres de molho de alho

1 colher de café de óleo ou azeite, se for azeite duas

50 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com água por alguns minutos, depois reserve.

Coloque um pouco de óleo na frigideira só para fritar a cebola e o alho, reserve.

Faça o molho branco coloque em uma panela o leite e o amido e a cebola em pó se quiser ou 1 colher de molho de alho e mecha até ferver em engrossar.

pegue um recipiente ou prato coloque o macarrao as cebola e o alho por cima ai coloque o molho se quiser todo o u quase todo depois coloque o presunto e o queijo mas coloque encima do molho quente para derreter um pouquinho e o queijo ralado encima e pronto .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50094-macarrao-com-frios-ao-molho-branco.html>