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 rodelas

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 amidoe o a cebola em pó se quizer ou 1 colher de molho de alho e mecha até ferver em engrossar.

pegue um recipiente oum prato cooloque o macarrao as cebola e o alho por cima ai coloque o molho se quizer 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 .

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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