MACARRÃO COM MOLHO BRANCO CREMOSO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 lata de creme de leite

1 copo de leite integral (300 ml)

1 colher de sopa (cheia) de maizena (amido de milho, se não tiver pode substituir por farinha de trigo, mas eu prefiro a consistência que a maizena dá)

2 ou 3 tipos de queijos (muzzarela, prato, provolone, minas, de sua preferência)

Orégano

E os demais ingredientes são o que você tiver sobrando na geladeira. Pode ser:

Presunto

Azeitona verde (sem o caroço e cortadinha)

Salame picadinho

Bacon picadinho (depois de frito numa frigideira)

Frango desfiado

Tomate cortadinho

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão:Cozinhe o macarrão com um pouco de óleo e sal

MOLHO:

Molho:Junte o leite que já deve estar misturado com a maizena (misture a colher de maizena dentro do copo e mistura até a maizena se dissolver toda), reserve.

Refogue um pouco de cebola picadinha com um pouco de margarina numa frigideira funda. Quando a cebola estiver dourada junte o leite (já misturado com a maizena) e mexa sem parar, em fogo médio.

Depois de um tempo mexendo o leite ficará com uma textura pastosa, é hora de juntar o creme de leite e continuar misturando por mais alguns minutos.

Agora é só juntar todos os ingredientes que você separou e cortou dentro da panela e mexer. Prove para sentir o sal, que deve estar bom, mas se estiver sem sal adicione um pouco de queijo parmesão ralado.

Refogue o penne rapidamente no azeite e manjericão (opcional).

Agora é só servir! Você pode juntar o molho em cima do macarrão ou colocá-los em travessas separadas, o que acaba sendo melhor já que o molho é bem cremoso.

Um vinho tinto acompanha muito bem o prato!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52186-macarrao-com-molho-branco-cremoso.html