ESPAGUETE AOS QUATRO MOLHOS

INGREDIENTES

MOLHO BECHAMEL:

Molho Bechamel:1 litro de leite

250 g de manteiga

4 colheres de farinha de trigo (bem cheias)

½ copo de caldo de galinha (ou um tablete diluído em meio copo de água morna)

3 dentes de alho

Pitada de pimenta branca

MOLHO 4 QUEIJOS:

Molho 4 queijos:50 g de queijo mussarela ralado grosso

50 g de queijo parmesão ralado

50 g de queijo lanche

½ copo de requeijão

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:1 xícara de molho de tomate pronto tradicional

MOLHO DE MOSTARDA:

Molho de mostarda:½ xícara de mostarda

MODO DE PREPARO

Para o molho bechamel, bata todos os ingredientes no liquidificador e leve para uma panela para engrossar, mexendo sempre.

Depois de pronto, o molho bechamel serve de base para os outros molhos.

Para fazer o de quatro queijos separe umas 5 conchas do bechamel e aqueça em outra panela, coloque os queijos, um por um, e misture bem até que todos estejam derretidos.

Para fazer o molho de mostarda separe umas 3 conchas de molho bechamel em outra panela, e misture a mostarda, mexa bem.

Para fazer o molho de tomate junte 3 a 4 conchas do bechamel em outra panela e misture o molho de tomate.

Quando todos os molhos estiverem prontos prepare o espaguete.

Em uma panela com água fervendo, coloque o espaguete, em seguida acrescente umas 3 colheres de óleo de soja e meia colher de sal.

Deixe cozinhar o tempo indicado na embalagem do espaguete.

Quando a massa estiver ao dente, escorra a massa dando um choque de água fria, unte com azeite de oliva misturando, salpique com tempero verde.

Aqueça os molhos e sirva (coloque temperinho verde e mistura na massa se preferir).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52728-espaguete-aos-quatro-molhos.html