

# MACARRÃO À MODA GAÚCHA

## INGREDIENTES

- 1 cebola média picada
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 500 ml de leite
- 1 xícara de chá de peito de peru defumado picado
- 1 xícara de chá de cenoura ralada
- 1 embalagem de creme de leite
- Sal a gosto
- 1 embalagem de macarrão de sua preferencia cozido "al dente" e escorrido
- Cebolinha picada e queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Doure a cebola e a farinha na margarina.

Junte o leite, aos poucos, mexendo sempre até engrossar. Acrescente o peito de peru, a cenoura e o creme de leite, misturando bem.

Tempere com o sal.

Aqueça sem ferver. Reserve.

Em uma travessa, coloque o macarrão escorrido e o molho reservado.

Polvilhe com a cebolinha e com o queijo ralado. Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52917-macarrao-a-moda-gaucha.html>