

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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