

MACARRÃO GRATINADO COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 2 1/2 xícaras (chá) de leite
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de margarina
Sal e noz-moscada ralada a gosto
350g de massa tipo penne cozido, escorrido e quente
3 xícaras (chá) de queijo prato ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Bata no liquidificador o leite com a farinha. Coloque em uma panela, junte a margarina e cozinhe, mexendo sempre, até engrossar. Tempere a gosto com sal e noz-moscada e retire do fogo. Em um refratário (ou tabuleiro) untado com margarina, ponha metade do macarrão, metade do molho branco, a carne e polvilhe com metade do queijo prato. Espalhe o macarrão restante, o creme branco e o queijo prato. Polvilhe o parmesão e leve ao forno, preaquecido, até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54085-macarrao-gratinado-com-carne-moida.html>