MACARRÃO RÁPIDO E DIFERENTE

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão NHOQUE

500g de carne moída

1 cebola pequena

2 dentes e alho

1 sachê de molho de tomate

1 colher de manteiga

200ml de leite

2 colheres de farinha de trigo

cheiro verde

queijo ralado

sal

pimenta do reino

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente com óleo e sal. Reserve.

Prepare um molho de carne moída (tem de ficar mais sequinho do que o normal, não pode ter muito caldo).

Aqueça a manteiga e acrescente a farinha de trigo, mexendo bem. Sem parar de mexer junte o leite aos poucos para fazer um molho branco. Acerte o sal.

Coloque o macarrão cozido num refratário, despeje o molho de carne, sem misturar. Salpique cheiro verde e cubra com o molho branco. Leve ao forno para gratinar com um pouco de queijo ralado por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54499-macarrao-rapido-e-diferente.html