

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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