

ESPAGUETE AO MOLHO DE MILHO

INGREDIENTES

500 g de espaguete (pode ser também qualquer tipo de macarrão)

1 lata de milho pequena (aproximadamente 250 g)

250 ml de creme de leite

2 copos de leite

1 cubo de caldo de galinha (ou sal à gosto)

1 colher (sopa) de maizena

6 colheres (sopa) de margarina para culinária

5 dentes de alho

Orégano a gosto

Salsa a gosto

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão: Coloque o espaguete para cozinhar e quando estiver no ponto escorra a água.

Frite 3 dentes de alho em 3 colheres cheias de margarina para culinária, acrescente também um pouco de salsa passe o espaguete nesta mistura e reserve-o.

MOLHO DE MILHO:

Molho de milho: Coloque o milho (a lata completa) e os 2 copos de leite num liquidificador, bata até desfazer os grãos do milho.

Passe esta mistura na peneira e reserve.

Numa panela à parte frite os 2 dentes de alho, acrescente as 3 colheres de margarina, quando começar a dourar acrescente a colher de maizena, o cubo de caldo de galinha (ou o sal a gosto).

A seguir despeje na panela a mistura de milho e leite peneirados e acrescente também o creme de leite.

Coloque o orégano à gosto e verifique a consistência do molho.

Sirva o molho com o espaguete.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55297-espaguete-ao-molho-de-milho.html>