MACARRÃO AO MOLHO BRANCO (SEM CARNE)

INGREDIENTES

500 g de macarrão (de sua preferência)

1 cebola grande bem picada

1 caixinha de creme de leite

1 lata de ervilha em conserva

1 dose de vinho branco seco

1 pimentão

1 maço de salsa

3 folhas de louro

queijo parmesão ralado

sal

óleo

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho:Refogue o resto da cebola bem picada no óleo com os temperos e sal.

Acrescente a caixinha de creme de leite e o queijo parmesão a gosto.

Em fogo baixo, espere levantar fervura e coloque a dose de vinho branco.

Misture bem e retire do fogo.

Acrescente a ervilha em conserva sem o soro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55314-macarrao-ao-molho-branco-sem-carne.html