

MACARRONADA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

2 pacotes de macarrão ninho
700 g de carne moída
2 caixas de creme de leite
queijo mussarela para gratinar a gosto
1 cebola
alho a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão
Corte cebola em pedaços pequenos e doure na manteiga
Adicione o alho ralado para dourar após a cebola
Após dourar, adicione as 2 caixas de creme de leite e mexa bem; se achar que não está tão grosso, adicione um copo de leite com 2 colheres de maisena
Corrija o sal
Cozinhe a carne moída com os temperos a gosto
Montagem
Coloque um pouco do caldo no refratário
Acrescente na camada de macarrão, a carne moída, macarrão novamente, o molho branco
Adicione o queijo mussarela para gratinar
Leve para gratinar no forno a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10203-macarronada-com-molho-branco.html>