

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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10785-macarronada-com-molho-branco.html>