

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO DIVINO

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão à sua escolha
- 150 g de presunto em tirinhas
- 1 peito de frango cozido e desfiado (umas 2 xícaras)
- 1 vidro ou embalagem de champignon em fatias
- 1 litro e 1 copo de leite
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 cebola ralada
- 2 colheres generosas de manteiga ou margarina
- 50 g de queijo parmesão (1 pacotinho)
- 200 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

- Adicione manteiga na panela, frite a cebola
- Tempere com sal e noz moscada a gosto
- Depois de pronto acrescente o frango, presunto e o champignon
- Cozinhe o macarrão, mas não muito, ele ainda vai ao forno
- Acomode o molho com o macarrão preenchendo todos os vãos e incorporando bem os dois
- Uns 20 minutos em forno pré

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3264-macarrao-ao-molho-branco-divino.html>