

MACARRÃO COM MOLHO VEGETARIANO DE QUEIJO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de cebola picada
1 dente de alho triturado
100 g de ricota defumada (ou tofu)
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 pitada de noz noscada
300 ml de leite
1 caixa de creme de leite
Salsinha e cebolinha picadas (a gosto)
Sal a gosto
1 pacote de macarrão(de sua preferência)
50 g de queijo de sua preferência
Parmesão ralado para polvilhar
Azeite para refogar

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite, acrescente o alho, em seguida coloque o amido de milho com a noz moscada dissolvidos em um pouco de leite mexa, acrescente o restante do leite e o sal, mexendo sempre até engrossar
Quando estiver encopardo, acrescente as ervilhas frescas já fervidas e os queijos
Desloque o fogo e acrescente o creme de leite, a salsinha e a cebolinha e misture bem
Enquanto prepara o molho, cozinhe o macarrão
Despeje o macarrão em um refratário, coloque o molho por cima, salpique o parmesão ralado e leve ao forno para gratinar
Pode salpicar castanhas trituradas também
Esta receita é ovo lacto vegetariana

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5483-macarrao-com-molho-vegetariano-de-queijo.html>