

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3139-macarrao-ao-molho-branco-divino.html>