# 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 ma camada de macarrão, a carne moída, macarrão novamente, o molho branco

Adicione o queijo mussarela para gratinar

Leve para gratinar no forno a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10203-macarronada-com-molho-branco.html