

## Espaguete ao molho rosé

por Receitas e Mais

---

### Ingredientes:

- 250g de espaguete;
- 3 colheres (sopa) de manteiga;
- 3 xícaras (chá) de leite;
- 4 colheres (sopa) de amido de milho;
- 2 gemas peneiradas;
- 2 claras;
- 4 colheres (sopa) de queijo mussarela ralado;
- 4 colheres (sopa) de molho de tomate;
- 2 colheres (sopa) de creme de leite;
- Sal e noz moscada a gosto.

## Espaguete ao molho rosé

por Receitas e Mais

---

### Modo de preparo:

Cozinhe o espaguete conforme instruções da embalagem e coloque em uma travessa. Em uma panela, coloque a manteiga e a metade do leite e leve ao fogo. Ao ferver, acrescente o amido de milho dissolvido no restante do leite e, sem parar de mexer, cozinhe por 4 minutos, ou até formar um molho branco ralo. Junte o sal, a noz moscada e as gemas e mexa bem. Deixe cozinhar por mais 2 minutos. Na travessa da massa, coloque 6 colheres do molho branco e o queijo mussarela ralado. Misture tudo e incorpore a clara batida em neve. Mexa delicadamente. Unte com o restante da manteiga duas fôrmas pequenas de anel, com 10,5 cm de diâmetro e despeje o macarrão. Coloque para assar em forno baixo por 30 minutos, ou até ficar firme e dourado. Enquanto isso, misture o restante do molho branco com o molho de tomate e leve ao fogo médio. Ao ferver, junte o creme de leite, misture bem e retire. Tire a massa da forma, coloque em uma travessa, despeje o molho e sirva.

Fonte: Orquídea Farinhas & Massas.