Macarrão ao molho Branco

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 1 pacote de macarrão tipo talharim;
- 1 lata de creme de leite;
- 1 colher(sopa) de maizena;
- 2 tabletes de caldo de galinha,;
- folhas de manjericão fresco;
- azeite;
- 2 cebolas médias picadas;
- água;
- queijo ralado.

Modo de Preparo:

Macarrão ao molho Branco

por Receitas e Mais

Cozinhe o macarrão em muita água até ficar macio. Reserve. Refogue a cebola no azeite e acrescente água o suficiente para o molho. Coloque o caldo de galinha e deixe dissolver. Quando a água estiver fervendo, dissolva a maisena em um pouco de água e acrescente. Coloque o manjericão. Assim que levantar fervura, coloque o creme de leite. Deixe ferver novamente, sempre mexendo. Jogue em cima do macarrão e polvilhe o queijo ralado. Sirva quente.

Dica:

Deixe o molho ficar bem grosso.

Fonte: <http://www.tudogostoso.com.br/>