

MACARRÃO COM BROCÓLIS E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 xícara de macarrão da sua preferência

1 xícara de brócolis cozido

1/2 xícara de couve-flor cozida

1/4 de xícara de bacon picado

1 colher de cream cheese

1/2 caixinha de creme de leite sem soro

1 colher de queijo ralado (a gosto)

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta-do-reino (a gosto)

MODO DE PREPARO

Coloque seu macarrão para cozinhar por 20 minutos em uma panela com sal e óleo.

Pique o bacon e coloque para fritar no azeite.

Acrescente o brócolis, a couve-flor e deixe refogar.

Coloque o cream cheese, o creme de leite e mexa bem para que o cream cheese se dissolva.

Em seguida coloque o sal e a pimenta-do-reino.

Para terminar, coloque o queijo ralado e mexa.

Misture o molho com o macarrão e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20674-macarrao-com-brocolis-e-molho-branco.html>