

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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