

# MACARRÃO MOLHO BRANCO COM BRÓCOLIS

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão penne
- 1 maço de brócolis, se pequeno utilize dois (o de sua preferência)
- 300 g bacon picado em cubo. no meu acrescentei um gomo de linguiça calabresa também fica divino
- 2 latas de creme de leite
- 1 pote requeijão
- 300 g de mussarela ralada
- 1 cebola
- 3 dentes de alho

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Limpe o brócolis, cozinhe com um pouco de sal e reserve.

Para o molho branco: pique cebola em cubinhos e frite bastante, acrescente alho e tempero a gosto. Acrescente creme de leite, requeijão e a mussarela ralada.

Cozinhe sem precisar ferver, está pronto o nosso molho branco.

Misture então o molho branco no macarrão e acrescente o brócolis e mexa bem.

Por último, coloque o bacon em cima para finalizar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21422-macarrao-molho-branco-com-brocolis.html>