

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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