MACARRÃO COM CREME BRANCO E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

macarrão

1 caixa de creme e leite

1 copo de requeijão cremoso

1 buquê de brócolis

óleo

sal

tempero a gosto

2 colheres de manteiga

1/2 cebola

200 g de mussarela

leite e trigo (se necessário)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque água e um fio de óleo para cozinhar o macarrão, e em seguida, despeje a massa.

Deixe cozinhar por mais ou menos 20 minutos, e escorra-o, reserve.

Em outra panela, coloque as 2 colheres de manteiga, e a cebola ralada bem fina.

Espere a cebola dourar, mas não pare de mexer.

Assim que a cebola estiver mais douradinha, adicione o copo de requeijão e em seguida, o creme de leite.

Deixe em fogo médio, não pare de mexer até ele esquentar bem.

Quando estiver bem quente, adicione a mussarela ralada ou picada em pedaços pequenos.

Mexa até que a mussarela derreta completamente.

Se necessário, coloque 3 colheres de leite, para que fique com uma textura mais parecia com a de molho. Mas cuidado para não deixá-lo muito líquido (se isso acontecer, é só colocar uma pitada de trigo).

Despeje o brócolis picado em pequenos galhos.

Coloque sal a gosto.

Agora, é só colocar o macarrão e despejar o molho por cima, não esqueça de dar uma enfeitadinha para o prato ficar mais atraente!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21603-macarrao-com-creme-branco-e-brocolis.html