

MACARRÃO DE BRÓCOLIS E BACON COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 litro de leite

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher de manteiga, 1/2 cebola em cubos, 1 caldo de galinha, orégano, noz-moscada

1 cebola em cubos

4 dentes de alho

cheiro-verde

1 xícara de ervilhas frescas congeladas (cozidas al dente)

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, corte o bacon em cubos, frite.

Quando estiver ficando pronto, insira a cebola e o alho, deixe fritar também.

Adicione o brócolis e assim que ficar verde bem forte, desligue e reserve.

Em 2 litros de água fervendo, coloque uma pitada de sal e adicione o macarrão.

Mexa e deixe ferver por 8 minutos.

Em uma panela, derreta a manteiga e frite a cebola.

Desmanche as 3 colheres de farinha no leite.

Despeje junto com o restante do leite e mexa até engrossar.

Desligue o fogo e adicione 1 lata de creme de leite.

Adicione os temperos e mexa bem.

Escorra o macarrão, coloque em um refratário e jogue o bacon com o brócolis e o molho branco, mexa bem.

Finalize com cheiro-verde.

Você pode colocar umas fatias de queijo por cima e levar para gratinar no forno por 15 minutos.

Se optar por isso, deixe o brócolis e o macarrão em ponto mais firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25179-macarrao-de-brocolis-e-bacon-com-molho-branco.html>