

# MACARRÃO COM BRÓCOLIS

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão de sua preferência (fiz o penne integral)
- 1 cebola picadinha
- 1 pedaço (5 cm) de salaminho picadinho ou bacon picadinho (eu fiz com salaminho)
- 1 maço de brócolis
- 1 copo de leite
- 7 dentes de alho picadinho
- sal e tempero a gosto (eu coloquei manjericão e noz moscada)
- 4 colheres de azeite
- 4 colheres de óleo
- 1 copo de requeijão
- queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Lave os buquês do brócolis e cozinhe al dente, reserve.

Utilize a água que cozinhou o brócolis para cozinhar o macarrão.

Só acrescente mais água, um fio de óleo e sal e deixe levantar fervura para cozinhar o macarrão ao dente.

Escorra o macarrão e reserve.

Na mesma panela coloque o azeite com o óleo e frite o alho em fogo baixo para não queimar.

Acrescente tempero gosto (sal com alho batidinho).

Adicione a cebola e o salaminho, deixe fritar um pouco e logo em seguida acrescente o leite, requeijão e mexa.

Despeje por cima do macarrão e acrescente queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25429-macarrao-com-brocolis.html>