

MACARRÃO À LA LYH

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão (de sua preferência)
- 2 colheres de margarina ou manteiga
- 1 maço de brócolis (grande)
- 2 calabresas bem picadas
- 2 cebolas grandes
- 1 pimentão médio
- 6 dentes de alho
- 2 tomates médios
- 1/2 maço salsa (cheiro-verde e/ou tempero verde)
- 2 colheres de orégano
- 2 colheres de amido de milho (maisena)
- 500 ml de leite
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pacote de queijo ralado
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todo o brócolis picado para cozinhar, incluindo as folhas e os talos, durante o cozimento salpique um pouco de sal.

Enquanto cozinha o brócolis, cozinhe também o macarrão.

Isso leva de 15 a 20 minutos dependendo do fogão, este é o tempo necessário para picar todos os ingredientes.

Pique bem as cebolas, alhos, pimentão, tomates, salsa e a calabresa e deixe reservado.

Quando o macarrão estiver "al dente", desligue escorra e reserve.

Faça o mesmo com o brócolis, pique mais se necessário e reserve.

Na mesma panela que cozinhou o macarrão (depois de retirar o macarrão) adicione a margarina, as cebolas, os alhos e pimentão, todos bem picados.

Refogue bem, até as cebolas ficarem transparentes.

Adicione a calabresa picada, tampe e deixe refogar por uns 10 minutos ou o suficiente para perceber o bom cozimento da calabresa.

Adicione os tomates picados, refogue por mais uns 5 minutos e adicione o brócolis, deixe refogar mais 5 minutos.

É interessante nunca deixar que seque, por isso cozinhe sempre tampado e com fogo baixo.

Adicione a salsa picada e o orégano.

Dilua o amido de milho em um pouco de leite, junte aos temperos na panela mexendo bem e acrescente o restante do leite.

Mexa sem parar, até obter uma consistência homogênea (creme).

Adicione o creme de leite, mexa bem.

Por fim, coloque o queijo ralado e corrija o sal.

Deixe o queijo dar uma derretida (mais uns 3 minutos), desligue e junte ao macarrão cozido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26343-macarrao-a-la-lyh.html>