

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão
1 maço de brócolis
1 litro de leite
3 colheres de farinha de trigo
6 dentes de alho
1 cebola
azeite
salsinha e cebolinha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque no liquidificador o leite, a farinha de trigo e bata.

Na panela, frite a cebola e os 3 dentes de alho.

Despeje o creme batido na panela e mexa até ferver um pouco (dar mais uma engrossada, mais não deixe muito para não empelotar).

Desligue o fogo e salpique a salsinha e cebolinha, misture o brócolis junto ao molho.

Obs.: deixo o molho pra servir separado do macarrão.

Se gostar de queijo parmesão, é uma ótima opção pra polvilhar no prato.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27831-macarrao-ao-molho-branco-e-brocolis.html>