

FETTUCCHINE ALFREDO COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 2 dentes de alho amassados ou picados

50 g de queijo parmesão ralado (pode ser do pacotinho)

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

400 g de requeijão cremoso

1 litro de leite

3 colheres (sopa) farinha de trigo

coentro picadinho

sal a gosto

500 g de macarrão Fettuccine (linguine)

1 cabeça de brócolis japonês

500 g de frango ou camarão

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela grande refogue a manteiga, alho e o queijo.

Em seguida acrescente todo o leite, a farinha de trigo e o requeijão, misture até engrossar.

Não deve ficar muito grosso, caso fique, acrescente leite até ficar na consistência de uma vitamina.

Deixe o molho fervendo em fogo baixo por 5 minutos.

Acrescente o coentro ou salsinha, se preferir.

Enquanto prepara o molho cozinhe o macarrão normalmente e o brócolis no vapor.

Corte o frango/camarão em cubinhos e refogue apenas com sal e alho.

Quando tudo estiver pronto, misture na seguinte ordem.

Molho, macarrão, frango/camarão e brócolis.

Enquanto mistura estes ingredientes, manter o fogo baixo.

Desligue o fogo e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29353-fettucchine-alfredo-com-brocolis.html>