

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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