

MOLHO BRANCO BRÓCOLIS E BACON

INGREDIENTES

200 g de brócolis cozidos
1/2 cebola picada
2 dentes de alho triturados
3 colheres (sopa) de azeite
140 g de bacon em cubos
2 copos de 200 ml de leite
1 caldo de bacon ou de galinha (ou a preferir)
1 caixinha de creme de leite
2 colheres cheias de farinha de trigo (para dar o ponto)
pimenta-do-reino (a gosto)
salsinha (a gosto)
sal (a gosto)
1/2 pacote de macarrão (de sua preferência)

MODO DE PREPARO

O brócolis já deve estar cozido e separado.

Em uma panela frite a cebola, o alho e o bacon no azeite.

Em seguida, adicione o leite com o caldo de sua preferência.

Deixe cozinhar e acrescente o sal e a pimenta.

Para dar o ponto acrescente a farinha, mexendo muito bem para não empelotar, até que fique com consistência boa.

Deixe cozinhar mais um pouquinho e com o fogo baixo, adicione o creme de leite, o brócolis e a salsinha.

O fogo, nesse momento, é apenas para aquecer esses 3 últimos ingredientes. Desligue e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30896-molho-branco-brocolis-e-bacon.html>