

ESPAGUETE AO MOLHO DE POLENGUINHO COM BRÓCOLIS DA NAY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: macarrão tipo espagete

água

MOLHO:

Molho: 5 tabletes de polenguinho queijo uht

2 colheres de manteiga com sal

1 cebola pequena

1/4 copo americano de água

2 dentes de alho picados

1/3 de um pé de brócolis

Sal e especiarias a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe o macarrão em uma panela com água e óleo, escorra e reserve.

MOLHO:

Molho: Coloque o brócolis para cozinhar.

Em uma panela coloque a manteiga e espere derreter.

Assim que derreter frite levemente o alho e a cebola.

Depois que o alho e a cebola estiverem dourados, adicione o polenguinho picado.

Mexa sempre para não queimar.

Adicione a água, o sal e a especiaria escolhida e continue mexendo para não queimar.

Tire o brócolis do fogo, escorra e pique não muito pequeno. Coloque o brócolis no molho de polenguinho e mexa.

FINALIZAÇÃO:

Finalização: Coloque o macarrão já escorrido na panela com o molho e mexa bem.

Coloque orégano, manjerona, cebolinha ou salsinha desidratados para um sabor ainda melhor.

Caso não tenha polenguinho, dá pra usar 5 colheres bem cheias de requeijão cremosa tradicional.

Pode-se colocar pedaços de presunto picadinhos para um sabor irresistível. Uma dica de acompanhamento é um vinho tinto de qualidade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31774-espaguete-ao-molho-de-polenguinho-com-brocolis-da-nay.html>