

MACARRÃO COM BRÓCOLIS AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

250 g de macarrão parafuso
1 colher de sopa de margarina
1 dente de alho picado
1 colher de sopa de farinha de trigo
2 e 1/2 xícaras de leite
1/2 cenoura ralada
1/2 lata de milho
1 xícara de brócolis cozido picado
50 g de queijo ralado
sal
orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão, escorra e reserve.

Numa panela, derreta a margarina junto com o alho picado.

À parte, dissolva a farinha no leite e junte a mistura à panela com a margarina.

Tempere com sal e orégano, mexendo sempre para não grudar.

Acrescente metade do queijo ralado.

Quando o molho estiver grosso, acrescente a cenoura ralada, depois o milho e, por último, o brócolis. Mexa devagar e deixe ferver por 2 minutos.

Num refratário, coloque o macarrão e deite o molho por cima. Salpique queijo ralado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31989-macarrao-com-brocolis-ao-molho-branco.html>