

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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