

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO DE BRÓCOLIS

INGREDIENTES

500 g de macarrão caseiro

1 maço de brócolis americano

1 creme de leite

1 copo de leite

1 colher de sopa de trigo rasa

cheiro verde

1 colher de margarina

orégano a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Coloque para ferver o brócolis e deixe até amolecer.Em outra panela coloque a margarina até derreter, frite um pouco o cheiro verde e adicione o leite até levantar fervura.

Em um copo com um pouco de leite desmanche o trigo e adicione ao molho, mexa até engrossar.

Adicione o creme de leite e, por último, o brócolis.

Se desejar coloque orégano no molho.Escorra o macarrão e coloque em uma vasilha, despeje o molho e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/32267-macarrao-ao-molho-branco-de-brocolis.html>