

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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