

MACARRÃO COM BRÓCOLIS, BACON E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso ou pene
1 maço de brócolis médio
500 g de bacon picado em cubos
1 e 1/2 colher de sopa de margarina
1/2 xícara de chá de farinha de trigo
6 dentes de alho
1/2 cebola picada em cubinhos
leite
sal, pimenta e noz moscada a gosto
Parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela colocar a margarina para derreter junto com a cebola e 2 dentes de alho amassados e refogar. Depois colocar a farinha de trigo e mexer até soltar da panela.

Vá colocando leite aos poucos e mexendo sempre para não empelotar, acrescente leite até dissolver toda a farinha. Por último colocar o parmesão, sal, pimenta e noz moscada a gosto, lembrando que o bacon é salgado.

Em uma panela fritar o bacon (não precisa colocar óleo pois o bacon solta gordura). Quando estiver frito, adicionar o restante do alho amassado e deixar fritar só um pouco.

Colocar o brócolis e deixar fritar por 1 minuto para apurar o sabor no brócolis.

Colocar o macarrão e mexer.

Por último adicionar o molho branco e mexer.

Colocar em uma travessa de vidro e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34833-macarrao-com-brocolis-bacon-e-molho-branco.html>