

MACARRÃO NO FORNO COM BRÓCOLIS E MOLHO BRANCO (TIPO LASANHA)

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 750 ml de leite

3 colheres de farinha

1 colher de sobremesa de tempero alho e sal

1 dente de alho

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela coloque o leite, o dente de alho, o tempero, sal e alho.

Coloque a farinha aos poucos e mexa ainda como o fogo desligado.

Ligue o fogo e mexa até engrossar o molho.

Desligue quando começar a engrossar e reserve.

Corte os tomates cereja.

Pegue uma forma e coloque o macarrão, espalhe.

Cubra com o peito de frango, coloque o brócolis e os tomates.

Por cima coloque o molho branco e depois as fatias de queijo.

Leve ao forno por 20 minutos só para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35432-macarrao-no-forno-com-brocolis-e-molho-branco-tipo-lasanha.html>