

MACARRONADA AO MOLHO BRANCO COM BRÓCOLIS E PRESUNTO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso (500 g)
- 1 buquê inteiro de brócolis
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada caixinha)
- 1 copo de requeijão cremoso de preferência sabor ervas finas (180 g)
- 1 copo de leite de vaca (a mesma medida do requeijão cremoso)
- 1 colher de sopa de maisena
- 200 g de queijo prato
- 200 g de presunto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão e o brócolis pra cozinhar separadamente durante 10 minutos cada, em fogo alto (com um pouco de óleo pra não grudar no fundo da panela).

Em uma panela, ao fogo, coloque 1 fio de óleo, as 2 caixinhas de creme de leite, o copo de requeijão e o sal, mexa sempre pra não grudar na panela.

Depois que desocupar o copo do requeijão, coloque a maisena e o leite de vaca.

Mexa até a maisena derreter, após isso acrescentar aos ingredientes que já estão no fogo e mexa até engrossar.

Logo em seguida corte em cubinhos o queijo prato e o presunto e acrescente ao molho.

Mexa até o queijo derreter e desligue o fogo.

Quando o brócolis estiver cozido, corte em pequenos pedaços e junte ao molho.

Escorra o macarrão já cozido, coloque-o em um refratário e logo em seguida acrescente o molho branco com o brócolis e o presunto, misture bem e sirva ainda quente.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36820-macarronada-ao-molho-branco-com-brocolis-e-presunto.html>