

# SPAGUETTI AO MOLHO BRANCO COM BRÓCOLIS

## INGREDIENTES

### MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 colher de manteiga derretida  
1 colher peneirada de farinha de trigo  
1 copo de 200 ml de leite morno  
sal, noz moscada a gosto e uma pitada de pimenta-do-reino  
1 maço de brócolis cozido e picado

## MODO DE PREPARO

### MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Derreta a manteiga na panela em fogo brando.  
Acrescente a farinha de trigo aos poucos até virar um creme liso.  
Despeje o leite morno aos poucos mexendo para não empelotar.  
Junte o sal, a noz moscada e a pimenta-do-reino.  
Acrescente os brócolis.  
Deixe esquentar tudo junto por uns 5 a 10 minutos.  
Cozinhe o espagete e sirva com o molho por cima.  
Se preferir salpique alho frito picadinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38393-spaguetti-ao-molho-branco-com-brocolis.html>