

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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