

MACARRÃO COM BRÓCOLIS NO FORNO DA LIDI

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (parafuso, penne ou farfalle)

azeite

sal

1 brócolis ninja grande

1 xícara de bacon em cubos pequenos

200 g de mussarela fatiada ou ralada

molho branco

4 colheres de margarina

8 colheres de farinha de trigo

1 litro de leite

1 lata de creme de leite

noz moscada moída na hora ou orégano

2 colheres de queijo parmesão ralado (você pode acrescentar mais queijos se quiser, requeijão cremoso, mussarela)

sal

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela, fogo baixo, derreta a manteiga e acrescente a farinha.

Mexa bem, não se assuste vai virar uma pasta amarelinha.

Acrescente aos poucos o leite e mexa com um fuê (batedor de claras).

Coloque a noz moscada, o queijo e o sal.

Não se esqueça de manter o fogo sempre baixo.

Desligue e coloque o creme de leite, mexa bem.

MONTAR:

Montar: Em um refratário coloque o macarrão, o bacon, o brócolis e misture.

Acrescente o molho branco e cubra com a mussarela.

Leve ao forno por uns 10 minutos em fogo médio.

Você pode também finalizar com um maçarico para gratinar o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/39887-macarrão-com-brocolis-no-forno-da-lidi.html>