PARPADELLE AO MOLHO DE BRÓCOLIS.

INGREDIENTES

200 g de Parpadelle (ou outra massa de sua preferência)

1/2 cebola picada

2 cubos de caldo de legumes

2 colheres de sopa de amido de milho

3 colheres de manteiga ou margarina

3 xícaras de leite

1 xícara de brócolis picado,refogado á gosto.

1/2 xícara de maionese

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhar a massa e reservar.

Refogar o brócolis á sua preferência (azeite, sal etc), e reservar.

Em uma panela,dourar a cebola na manteiga.

Adicionar o caldo de legumes e o amido de milho, mexa bem.

Adicionar o leite aos poucos, mexendo sempre, até engrossar.

Desligue o fogo e acrescente a maionese, mexa bem.

Em uma refratária,colocar em camadas:o molho, a massa, o brócolis, e finalizar com o molho.

Polvilhe o queijo e leve ao forno médio por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44153-parpadelle-ao-molho-de-brocolis.html