

MACARRÃO COM BRÓCOLIS E CREME BRANCO

INGREDIENTES

500 g do macarrão que preferir
1 cebola grande ralada
1 dente de alho ralado
1 maço de brócolis
200 g de bacon picadinho
1 colher (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) rasas de margarina
500 ml de leite integral
1 caixinha de creme de leite
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:Em uma panela coloque a cebola ralada junto com a margarina e deixe fritar até que ela fique dourada. Adicione as colheres de farinha ao leite ainda frio, dissolva-a e coloque na panela junto com a cebola já dourada. Mexa sem parar até que o molho fique um pouco espesso, desligue o fogo, coloque o creme de leite e pouco sal. Reserve.

BRÓCOLIS:

Brócolis:Cozinhe o brócolis já limpo, mas não deixar ele muito mole. Depois de cozido, escorra toda a água e reserve. Em outra panela frite o bacon com o óleo, depois de bem frito coloque o dente de alho ralado. Antes que o alho fique dourado acrescente o brócolis e mexa bem. Quando o alho acabar de dourar, desligue o fogo.

Acrescente essa mistura ao molho branco, e coloque sal a gosto.

MACARRÃO:

Macarrão:Ferva grande quantidade de água com sal, não coloque óleo. Acrescente o macarrão e deixe cozinhar na quantidade de tempo indicada na embalagem. Escorra o macarrão, coloque em uma travessa, adicione molho a gosto, e se preferir adicione queijo ralado.