

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49494-macarrao-com-brocolis-e-creme-branco.html>