

MOLHO BRANCO COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de margarina
1 cebola
1 tablete de caldo (galinha ou legumes)
500 ml de leite
2 colheres (sopa) amido de milho
1 pacote (50 g) de queijo parmesão ralado
3 dentes de alho
1 colher (sopa) de óleo de soja
1 maço de brócolis
1 pacote de macarrão (500 g) de sua preferência

MODO DE PREPARO

Pique e cozinhe o brócolis.

Refoque a cebola picadinha na margarina..

Acrescente o caldo e o leite.

Dissolva o amido de milho em pouquinho de leite para não ter problema de empelotar

Cozinhe.

Quando engrossar coloque o queijo ralado e deixe mais um minutinho.

Desligue e aguarde.

Em outra panela refogue o alho no óleo.

Acrescente o brócolis refogado e já escorrido

Refogue rapidamente o brócolis.

Cozinhe e escorra o macarrão.

Misture o brócolis refogado e molho branco ao macarrão escorrido.

Fica muito bom colocar bacon picadinho junto com o brócolis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49719-molho-branco-com-brocolis.html>