

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.

Acrecente o brocolis reservado e já escorrido

Refoque rapidamente o brócolis.

Cozinhe e escorra o macarrão.

Misture o brocolis 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>