

## TORTELINI LIGHT

### INGREDIENTES

1 punhado de tortelini - usei o tricolor  
2 rodelas de cebola picadas  
1 dente de alho picado  
1 punhado pequeno de brócolis picado (metade do tortelini)  
1/2 caldo de carne, ou frango  
1 xícara de água para o caldo  
1 pitada de pimenta-do-reino  
sal e água para cozinhar o macarrão  
1 fio de azeite

### MODO DE PREPARO

Coloque a água no fogo e, assim que ferver, coloque o sal e depois o macarrão.

Cozinhe conforme ensina o fabricante na embalagem.

Em outra panela coloque o fio de azeite e jogue, primeiro a cebola, doure um pouco e depois o alho, doure mais um pouco.

Coloque o brócolis e dê uma mexida; em seguida coloque água e o caldo no sabor que você escolheu. Deixe ferver.

Quando o macarrão tiver pronto, junte no caldo fervido. Mexa um pouco e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51211-tortelini-light.html>