

BRÓCOLIS AO CREME DE MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

500 ml de leite

3 colheres de sopa de margarina

3 colheres de sopa de farinha de trigo

sal a gosto

1 lata de creme de leite

1 maço de brócolis limpo e separado das folhas e dos talos

Não jogue nada fora porque vamos aproveitar tudo nesta receita

Queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Para o molho branco, coloque a margarina e a farinha de trigo numa panela, aqueça e despejando o leite aos poucos, mexa sem parar quando estiver no ponto e bem cozido coloque e prove o sal, desligue o fogo e coloque o creme de leite com soro e tudo, mexa bem e reserve.

Para os brócolis: Separe os talos, as folhas e as flores do brócolis, dos talos deverão retirar uma película ou casca dele puxando com uma faca pequena e eles ficarão limpos e macios, se não retirar esta película ao cozinhar os talos ficarão fibrosos e duros.

Das folhas retirem somente os talos mais duros e lave bem em água corrente e reserve. Das flores não se tira nada, só lave bem e reserve.

em uma panela com água fervente coloque primeiro os talos e ferva 5 minutos, acrescente as flores deixe mais 3 minutos acrescente as folhas e deixe 30 segundos, retire tudo junto e coloque em água fria com gelo, fazendo assim eles ficarão al dente e bem verde escuro. Reserve.

Em um refratário coloque os brocolis com os talos e folhas, vá colocando o molho branco ainda quente ajeite cuidadosamente com um garfo ou colher, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno só para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52035-brocolis-ao-creme-de-molho-branco.html>