# MACARRÃO COM MOLHO BRANCO E COUVE-FLOR

## INGREDIENTES

1/2 kg de macarrão tipo penne

1 couve-flor pequena

1 cebola pequena picada

1 colher de sopa de margarina

1 caixinha de creme de leite

1/2 litro de leite

1 colher de sopa bem cheia de amido de milho

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

noz-moscada

sal

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até que el fique al dente, escorra e reserve.

Corte a couve-flor com uns 3 cm de talo,cuidado para não desmancha-las. Cozinhe a couve-flor por cerca de 10 minutos, com 1 colher chá de sal.

Depois de cozida escorra e reserve.

Dissolva o amido de milho no leite e reserve.

Em uma panela derreta a margarina com a cebola e deixe refogar até que a cebola fique esbranquecida, acrescente o creme de leite, mexa bem.

Coloque a noz-moscada e o sal, deixe cozinhar por cerca de 2 minutos e acrescente o amido dissolvido no leite, mexa até obter uma consistência mais firme.

Desligue o fogo e acrescente o queijo ralado mexendo bem para não grudar.

Para o macarrão ficar soltinho lave-o novamente e escorra-o em seguida despeje o macarrão em um refratário e a couve-flor e misture os dois.

Acrescente o molho branco e misture novamente.

Sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52565-macarrao-com-molho-branco-e-couve-flor.html