FUSILLI COM MOLHO BRANCO, BACON E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

300g de bacon em cubinhos

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de azeite

1 cebola picadinha

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 caixa de creme de leite

3 caixas (do creme de leite) de leite

1 bisnaga (250g) de requeijão cremoso

1 unidade de brócolis japonês

noz moscada

sal

pimenta-do-reino branca

Queijo parmesão ralado

1/2 unidade linguiça calabresa picada (opcional)

500 g de fusilli

MODO DE PREPARO

Cozinhe o brócolis no vapor, separe-os de maneira a preservar os ramos, pequenos, sem picar tudo com a faca.

O intuito é que seja possível pegar o brócolis com o garfo.

Aqueça uma panela e, em fogo baixo, adiciona-se o bacon. Mexer sempre com auxílio de uma espátula para que não queime. Fritar até o bacon ficar escuro e crocante (mas não queimado). Dispensar a gordura formada. Reservar o bacon.

Opcional: fritar a linguiça calabresa junto com o bacon e reservar.

Na panela suja, onde o bacon foi frito e já sem a gordura, adicionar o óleo e a manteiga. Quando a manteiga derreter (não pode sair fumaça) adicionar a cebola. Fritar até que a cebola fique murcha e macia.

Adicionar a farinha e mexer para que haja um cozimento prévio.

Com auxílio de um fouet, adicionar o leite de maneira gradativa e mexendo sempre para que o molho não empelote.

Adicione o creme de leite e o requeijão cremoso.

Adicione o brócolis ao molho.

Adicione a salsa, o sal, a pimenta e a noz moscada. Tudo à gosto.

Cozinhar a massa conforme as instruções do fabricante.

Servir com queijo parmesão e vinho branco encorpado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54272-fusilli-com-molho-branco-bacon-e-brocolis.html