

# MOLHO BRANCO COM BRÓCOLIS E NOZES

## INGREDIENTES

2 colheres de margarina  
2 colheres de farinha de trigo  
O quanto baste de leite integral  
100 gr de ricota  
1 brócolis americano pequeno  
4 castanhas do Pará  
4 nozes (sem casca)  
Sal e nóz-moscada a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte o brócolis em pequenas arvorezinhas e cozinhe em pouca água com sal, quando fígar com o garfo e ele sair sozinho, está pronto, reserve.

Corte as nozes e as castanhas em pequenos pedaços, reserve.

Em uma panela derreta a manteiga e apague o fogo, junte a farinha de trigo até formar um creme grosso.

Leve novamente a panela ao fogo baixo e aos poucos coloque o leite, jogue um pouco incorpore e deixe o molho ao seu gosto, se gosta de molho mais ralo coloque mais leite, se gosta de molho mais consistente coloque menos leite.

É aconselhável que esse molho fique um pouco mais ralo pois vamos incorporar a ricota.

Junte os demais ingredientes, tempere com sal e nóz-moscada.

Está pronto, sirva com macarrão de sua preferência, e jogue por cima do prato queijo parmesão ou provolone.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54483-molho-branco-com-brocolis-e-nozes.html>