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 fisgar 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