

# PENNE AO MOLHO BRANCO E BRÓCOLIS

## INGREDIENTES

500 g macarrão tipo penne  
1 litro de leite  
3 colheres de amido de milho  
1 colher de manteiga ou margarina  
1 maço de brócolis  
1 copo de requeijão  
400g de mussarela fatiada ou ralada  
Alho e temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão como de costume.

Escorra e reserve.

Corte o brócolis em pedaços pequenos e leve a água fervente para pré-cozinhar.

Reserve.

Para fazer o molho branco frite o alho na manteiga derretida, dissolva o amido de milho em uma xícara de leite e acrescente a panela com o restante do leite. Tempere a gosto, mexa até levantar fervura. Depois de pronto, acrescente o meio copo de requeijão e o brócolis cozido.

Unte um refratário de vidro com a outra metade do requeijão, despeje metade do macarrão e metade do molho branco com brócolis. Cubra com metade da mussarela. Faça mais uma camada com o restante do macarrão, do molho e da mussarela e leve ao forno por 15 minutos.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56275-penne-ao-molho-branco-e-brocolis.html>