

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-cozinar.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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