MOLHO BRANCO COM BRÓCOLIS À KETLIN E ROBERTA RODRIGUES

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de farinha de trigo ou amido de milho

300 ml de leite

1/2 cebola picada

3 dentes de alho

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

1/2 calabresa (ou salame/ bacon/ linguiça)

1 pitada de noz moscada

1 caldo de legumes

1/2 brócolis médio

sal a gosto

pimenta a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o brócolis para cozinhar em fogo médio com um pouco de sal

Em uma travessa, dissolva a farinha de trigo com o leite e reserve

Pique a cebola, o alho picado e o salame e frite

Em uma panela coloque o leite com a farinha, a cebola, o alho e o salame já fritos e adicione o caldo de legumes, a noz moscada, sal e a pimenta

Deixe no fogo médio até engrossar, mexendo sempre

Quando estiver pronto, adicione o brócolis e misture bem, está pronto essa delícia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/610-molho-branco-com-brocolis-a-ketlin-e-roberta-rodrigues.html