



## Macarrão com brócolis

[www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-com-brocolis](http://www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-com-brocolis)

Desfrute de uma refeição simples e deliciosa com a nossa receita de macarrão com brócolis, uma escolha perfeita para quem busca uma refeição equilibrada e cheia de texturas. Delicie-se com o prazer da simplicidade em cada garfada!

 20 min

 2 porções

### Ingredientes

#### MACARRÃO

- 1/2 pacote (250gr) de Macarrão Penne (se quiser pode usar o macarrão da sua preferência)
- 2,5 l de água
- 1 colher (chá) de sal

#### MOLHO BRANCO

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de Farinha de Trigo
- 1 litro de leite aquecido
- Uma pitada de noz-moscada
- 1 colher (café) de sal
- 2 xícaras (chá) de brócolis cozidos
- Queijo ralado (para servir)

## Modo de Preparo

### MACARRÃO

1. Em uma panela, leve a água e o sal para ferver.
2. Adicione o macarrão e cozinhe até atingir o ponto al dente. Escorra e reserve.

### MOLHO BRANCO

1. Para preparar o molho, derreta a manteiga em uma panela, adicionando a farinha de trigo.
2. Mexa até formar uma pasta. Gradualmente, acrescente o leite quente, mexendo constantemente para evitar grumos.
3. Tempere com sal e noz-moscada, deixando cozinhar em fogo baixo por 8 minutos, sem parar de mexer.
4. Em uma frigideira, regue um fio de azeite e refogue os brócolis já pré-cozidos por 3 minutos.
5. Adicione o molho branco, o queijo ralado e o macarrão.
6. Misture bem e sirva imediatamente.