Macarrão Cremoso com Brócolis

www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-cremoso-com-brocolis

Explore a arte de preparar um delicioso Macarrão Cremoso de Brócolis, uma jornada culinária prazerosa que encanta em apenas 35 minutos! Desfrute da simplicidade desta receita, transformando seu momento na cozinha em uma experiência cheia de sabor.

35 min 5 porções

Ingredientes

- 500 g de macarrão
- 500 g de brócolis cozido
- 1 cebola média picada
- 6 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 caixinha de creme de leite
- 30 g de queijo ralado
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, ferva água e cozinhe o macarrão de acordo com as instruções da embalagem. Escorra e reserve
2. Em outra panela, aqueça o azeite em fogo médio e refogue o alho e a cebola até dourarem
3. Adicione o brócolis cozido, o creme de leite e o sal. Misture bem e cozinhe por cerca de 10 minutos, mexendo ocasionalmente
4. Em um refratário, coloque o macarrão cozido e despeje o molho de brócolis por cima
5. Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos, ou até gratinar
6. Retire do forno, sirva quente e aproveite essa deliciosa receita de Macarrão Cremoso de Brócolis!