



RECEITAS DA FIA

Macarrão cremoso com brócolis

www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-cremoso-com-brocolis-1

Um delicioso macarrão cremoso com legumes em apenas 30 min!

Macarrão cremoso com brócolis

 30 min

 6 porções

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de [azeite](#)
- 1/2 [cebola](#) picada
- 4 dentes de [alho](#) picados
- 1/2 [cenoura](#) picada em cubinhos
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de [brócolis](#) cozido
- 1/2 xícara (chá) de [ervilhas](#)
- 2 colheres (chá) de [páprica doce defumada](#) (ou [páprica picante](#))
- 1/2 xícara (chá) de [leite](#)
- 2 caixinhas de [creme de leite](#)
- 1/2 pacote de [macarrão](#) já cozido (espaguete ou outro de sua preferência)
- [Parmesão](#) para servir e finalizar

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e a cenoura até ficarem macias.
2. Adicione o alho e refogue por mais 1 minuto.
3. Coloque o brócolis, as ervilhas, sal, pimenta e páprica e refogue por mais 1 minuto.
4. Em fogo baixo, adicione o leite e o creme de leite, misturando bem.
5. Acerte o sal e a pimenta e continue misturando.
6. Assim que a mistura ferver, desligue o fogo e adicione o macarrão cozido, misturando bem para que todos os ingredientes se incorporem.
7. Salpique parmesão ralado por cima e sirva quente.

www.receitasdafia.com