

MACARRÃO COM BRÓCOLIS DO BRAYEL

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de leite
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 1 brócolis
- alho e cebola picados para refogar o brócolis
- 3 ovos
- 1 pacote de macarrão (de qualquer formato)
- E um pouquinho de leite para não ficar tão pesado

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar e em outra panela e o brócolis também (é bom colocar sal na água tanto no brócolis como no macarrão, mas somente quando a água já tiver fervendo)

Em uma vasilha misture o queijo, o creme de leite, os ovos e o pouquinho de leite (no meu eu ainda coloco uma pitada de pimenta

Cuidado para não salgar demais, vá provando

Após o brócolis estar refogado, sem desligar o fogo, adicione o molho de ovos, queijo e creme de leite à panela, mexa até começar engrossar

Com o macarrão escorrido e numa panela grande adicione o molho com o brócolis (coloque em fogo baixo e mexa para espalhar)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1581-macarrao-com-brocolis-do-brayel.html>