

Hortifruti União na cozinha

Macarrão com brócolis e molho branco

500gr de macarrão tipo penne
1 maço de brócolis comum
1 cebola grande ralada
2 dentes de alho picados
1 maço de brócolis
2 colheres (sopa) rasas de margarina
500ml de leite
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 tablete de caldo de legumes
sal e pimenta do reino a gosto



Ferva 1,5L de água, coloque uma pitada de sal e cozinhe o brócolis até ficar macio, porém firme. Retire da água e reserve.

Cozinhe o macarrão de acordo com as instruções do fabricante.

Em outra panela, derreta a margarina, doure o alho e a cebola e depois adicione o leite já com a farinha de trigo dissolvida. Aguarde engrossar, adicione o caldo de legumes, pimenta, acerte o sal se necessário e desligue o fogo.

Em uma travessa, misture o macarrão, o brócolis e o molho branco.

Pode ser servido com queijo ralado por cima.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 30 minutos