Makaron z brokułem w sosie serowym

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- brokuł - 1/2 szt.
- serek topiony - 200 g
- ser żółty starty - 2 łyżka
- śmietana 30% - 150 ml
- sterty parmezan - 2-3 łyżka
- sól i pieprz - - do smaku
- ugotowany makaron świderki - 250 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotować według opisu na opakowaniu. Brokuł ugotować na półtwardo w lekko osolonej wodzie, następnie odsączyć na sitku podzielić na małe cząstki. Na głębszej patelni rozgrzać masło klarowne, włożyć serki topione i podgrzewać do rozpuszczenia serków. Starty ser żółty wymieszać ze śmietana dodać pieprz i sól do smaku, a następnie wlać do rozpuszczonych serków wymieszać. Podgrzewać na małym ogniu lecz nie dopuścić do zagotowania. Do sosu dodać przygotowane cząstki brokułu, wymieszać i jeszcze podgrzewać około 3-5 minut. Wyłączyć.
Na talerze rozłożyć ugotowany makaron polać sosem z brokułami i posypać startym parmezanem. Smacznego.