Macaroni & Cheese with Broccoli

Broccoli gives flavor, texture, and nutrients to this creamy spin-off of the traditional pasta and cheese dish.

Ingredients

- 1 Box Macaroni & Cheese
- 2 T Butter
- 3 T Milk
- 2oz Shredded cheddar cheese
- 2 cups broccoli
  (Fresh or Frozen)

Directions

1. Cook macaroni, following the instructions on the package.
2. When pasta has 2 minutes left to cook, add broccoli to the pasta water.
3. Drain the cooked macaroni and broccoli and return to the pan.
4. While the macaroni is still warm, add the other ingredients and mix thoroughly.

This institution is an equal opportunity provider. This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP) through the PA Department of Human Services (DHS).

Macarrones con queso y brócoli

El brócoli le da sabor, textura y nutrientes a este cremoso derivado del plato tradicional de pasta y queso.

Ingredientes

- 1 caja de macarrones con queso
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de Leche
- 2 onzas de queso cheddar rallado
- 2 tazas de brócoli
  (Fresco o Congelado)

Direcciones

1. Cocine los macarrones, siguiendo las instrucciones del paquete.
2. Cuando a la pasta le queden 2 minutos de cocción, agregue el brócoli al agua de la pasta.
3. Escurra los macarrones y el brócoli cocidos y regréselos a la sartén.
4. Mientras los macarrones aún están calientes, agregue los otros ingredientes y mezcle bien.

Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades. Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés) a través del Departamento de Servicios Humanos de Pennsylvania (DHS).

Macaroni & Cheese with Broccoli

Broccoli gives flavor, texture, and nutrients to this creamy spin-off of the traditional pasta and cheese dish.

Ingredients

- 1 Box Macaroni & Cheese
- 2 T Butter
- 3 T Milk
- 2oz Shredded cheddar cheese
- 2 cups broccoli
  (Fresh or Frozen)

Directions

1. Cook macaroni, following the instructions on the package.
2. When pasta has 2 minutes left to cook, add broccoli to the pasta water.
3. Drain the cooked macaroni and broccoli and return to the pan.
4. While the macaroni is still warm, add the other ingredients and mix thoroughly.

This institution is an equal opportunity provider. This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP) through the PA Department of Human Services (DHS).

Macarrones con queso y brócoli

El brócoli le da sabor, textura y nutrientes a este cremoso derivado del plato tradicional de pasta y queso.

Ingredientes

- 1 caja de macarrones con queso
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de Leche
- 2 onzas de queso cheddar rallado
- 2 tazas de brócoli
  (Fresco o Congelado)

Direcciones

1. Cocine los macarrones, siguiendo las instrucciones del paquete.
2. Cuando a la pasta le queden 2 minutos de cocción, agregue el brócoli al agua de la pasta.
3. Escurra los macarrones y el brócoli cocidos y regréselos a la sartén.
4. Mientras los macarrones aún están calientes, agregue los otros ingredientes y mezcle bien.

Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades. Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés) a través del Departamento de Servicios Humanos de Pennsylvania (DHS).