

REPOLHO COM MOLHO DE RAIZ-FORTE

INGREDIENTES

MOLHO

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo integral
- 1 e 1/4 xícara de leite de soja
- 2 colheres (sopa) de pasta de raiz-forte
- uma pitada de noz-moscada ralada
- pimenta-do-reino
- salsinha picada para decorar

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: derreta a margarina numa panela pequena, polvilhe com a farinha e leve ao fogo baixo, misturando durante 2 minutos.

Retire do fogo e adicione o leite, aos poucos, mexendo sempre.

Leve novamente ao fogo baixo e misture até engrossar e ficar uniforme.

Adicione a pasta de raiz-forte e a noz-moscada e tempere a gosto com sal e pimenta.

Escorra bem o repolho e misture com o molho. Coloque de novo na panela onde cozinhou o repolho e esquite lentamente.

Coloque numa travessa e polvilhe com a salsinha picada. Sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13796-repolho-com-molho-de-raiz-forte.html>