

# CHUCHU AO MOLHO BRANCO

## INGREDIENTES

3 chuchus

2 xicaras Leite

2 colheres farinha trigo

2 colheres de amido

sal e pimenta preta a gosto

1 cebola picada miuda

fatias de queijo mussarela

ervas finas a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque água numa panela, após coloque sal e os chuchus para cozinhar

Deixe ferver por 20 minutos, escorra, descasque e corte em cubos

Em uma panela derreta a manteiga, doure a cebola

Em um copo, dissolva a farinha de trigo e o amido no leite

Mexa sempre ate engrossar

Após colocar sal e derramar no prato de chuchu

Após cobrir todo prato de chuchu com o molho branco, cubra com fatias de queijo mussarela

Leve ao forno por 180° C ate o queijo derreter

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1488-chuchu-ao-molho-branco.html>