

# 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  
Mexe 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>