

MOLHO BRANCO REQUINTADO

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho bem picado
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de ervas finas desidratadas
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, derreta a manteiga e frite a cebola e o alho até murcharem.

Polvilhe a cebola frita com a farinha de trigo e cozinhe por mais cerca de 2 minutos.

Acrescente o leite aos poucos, mexendo sempre, até engrossar.

Adicione as ervas finas, o creme de leite, sal, pimenta e noz-moscada, mexendo sempre até ferver.

Em seguida, desligue o fogo e misture o queijo parmesão.

Sirva com frango grelhado ou outro prato de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15010-molho-branco-requintado.html>