

MOLHO BECHAMEL ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada
- 60 g de manteiga
- 1 colher (chá) de açafrão da terra
- 1 cebola média
- 2 folhas de louro
- 6 cravos-da-índia
- Sal, pimenta-do-reino branca e noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

- Ferva o leite junto com a cebola piqué (espetada com os cravos-da-índia e o louro).
- Em uma panela média, derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e mexa até que vire uma pasta.
- Em seguida, acrescente o leite, aos poucos, mexendo sempre para não formar grumos.
- Deixe cozinhar por alguns minutos e acrescente o açafrão da terra.
- Finalize temperando com sal, pimenta-do-reino e noz moscada a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15179-molho-bechamel-especial.html>