

MOLHO BRANCO PARA MACARRÃO

INGREDIENTES

- 1 cebola pequena picada
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixa de creme de leite
- 1/2 litro de leite
- 1 colher (sopa) cheia de amido de milho
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sobremesa) rasa de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela., derreta a manteiga, acrescente a cebola, o sal e a pimenta-do-reino.

Acrescente o creme de leite e deixe cozinhar por 1 a 2 minutos.

Coloque o leite (com o amido de milho dissolvido, para não empelotar).

Mexa até o molho ter uma consistência mais firme.

Desligue o fogo e acrescente o queijo e mexa para não grudar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15635-molho-branco-para-macarrao.html>