

MOLHO BRANCO COM REQUEIJÃO E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1/2 pacote de brócolis in natura
2 colheres (sopa) de margarina
2 dentes de alho
4 colheres (sopa) de cebola picada
3 xícaras de leite
2 colheres (sopa) de trigo
2 colheres (sopa) bem cheias de requeijão
1/2 sachê de tempero em pó sabor carne
1 colher (café) de orégano
Uma pitada de sal

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela, adicione a manteiga, alho e cebola, e deixe fritar até começar a dourar.

Depois de frito, adicione o trigo dissolvido em 1/2 xícara de leite e mexa na panela.

Acrescente o restante do leite e os demais temperos desejados, e misture.

Em seguida, coloque o requeijão e mexa.

Após ter acrescentado tudo, espere engrossar, e em seguida, coloque o brócolis cozinho e picado no molho.

Para finalizar, coloque o sal e está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16787-molho-branco-com-requeijao-e-brocolis.html>