

MOLHO BRANCO DA SIMONE

INGREDIENTES

- 1/2 cebola picada
- 1 cubinho de caldo de galinha
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 800 ml de leite integral
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Em uma panela funda, derreta a margarina, coloque a cebola picada e deixe dourar.
- Dissolva o amido de milho no leite e depois adicione na panela junto com o caldo de galinha.
- Então, espere o caldo de galinha se dissolver no leite até engrossar, mexendo sempre.
- Acrescente o queijo parmesão ralado e, em seguida, o creme de leite.
- Sirva com macarrão de sua preferência ou no preparo da lasanha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16962-molho-branco-da-simone.html>