

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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