

MOLHO BRANCO 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 colher (sopa) de manteiga bem cheia

1 caldo sabor de costela

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 litro de leite integral

1 pacote de queijo ralado

50 g de presunto magro triturado

20 g de azeitonas verdes trituradas

PARA O MOLHO 4 QUEIJOS, ACRESCENTE:

Para o molho 4 queijos, acrescente: 20 g de queijo gorgonzola em cubinhos

20 g de queijo provolone em cubinhos

50 g de catupiri

100 g de queijo muçarela em cubinhos

MODO DE PREPARO

Em fogo médio, numa panela, derreta a manteiga e dissolva a farinha de trigo.

Misture o restante dos ingredientes do molho e mexa bem para não empelotar e cozinhar por completo.

Se for fazer o molho 4 queijos, depois de pronto o molho branco base, acrescente os queijos e mexa bem até derreter por completo.

Sirva acompanhado da massa de sua preferência ou com pão italiano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17313-molho-branco-4-queijos.html>