

MOLHO CHEDDAR PARA MACARRÃO

INGREDIENTES

500 ml de leite

1 colher de maizena

1 cebola cortada em pedaços pequenos

1 colher de manteiga

1 colher de requeijão sabor cheddar

100 g de queijo cheddar (pique em pequenos pedaços para que derreta com facilidade)

alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga e adicione o alho com sal.

Adicione a cebola, leve ao fogo e refogue.

Em outro recipiente, misture a maizena ao leite (dissolva a maizena no leite frio).

Misture o leite na panela do refogado.

Misture até ganhar ficar grossinho, parecendo um creme.

Misture o requeijão cremoso ao creme.

Em seguida, adicione o cheddar.

Pronto! Se preferir, espere esfriar um pouquinho para comer.

Muito quente não realçará muito o sabor do cheddar, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18188-molho-cheddar-para-macarrao.html>