

MOLHO BRANCO SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1/2 cebola picada

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de leite

tempero a gosto (caldo de carne, cheiro-verde, sal, pimenta-do-reino...)

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho em 1 colher de margarina.

Acrescente a outra colher e mexa até derreter.

Retire do fogo, acrescente a farinha e mexa até formar uma massa homogênea.

Leve ao fogo e mexa por aproximadamente 1 minuto.

Retire do fogo, acrescente o leite e mexa até misturar bem.

Leve ao fogo, acrescente os temperos e mexa por aproximadamente 5 minutos (até engrossar).

Retire quando começar a levantar fervura.

Corte as folhas de espinafre em tiras, coloque-o em uma panela com água e leve ao fogo.

Escorra e jogue em água fria e acrescente ao molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20833-molho-branco-sem-creme-de-leite.html>