

MOLHO BRANCO FUNCIONAL

INGREDIENTES

1 cebola pequena picada
2 colheres de sopa de manteiga ghee
2 xícaras de castanha de caju
2 xícaras de água
noz-moscada ralada a gosto
sal a gosto
1 folha de louro

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque as castanhas de molho na água fria por 1 hora ou em água morna por 30 minutos.

Descarte a água e lave bem as castanhas.

Coloque 2 xícaras de água fria no liquidificador e bata bem as castanhas, até formar um creme, tipo creme de leite.

Em uma panela, refogue a cebola com a manteiga, adicione o creme das castanhas, a folha de louro e deixe reduzir.

Cuide, pois a castanha reduz rapidamente.

Se quiser um molho mais líquido, é só acrescentar um pouco mais de água.

Corrija com sal a gosto e noz-moscada ralada.

Está pronto o molho funcional para ser usado como quiser.

Pode-se fazer em maior quantidade, aumentando a receita e levar para congelar, utilizando quando necessário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27346-molho-branco-funcional.html>