

# MOLHO À PAPALINA

## INGREDIENTES

2 copos de leite (500 ml)

1 creme de leite

1/4 de cebola picada

100 g de bacon picadinho

4 colheres de queijo ralado

100 g de presunto picadinho

1 colher de manteiga

sal, pimenta-do-reino a gosto

1 colher de sopa de maizena

## MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga e a cebola em uma panela, deixe dourar.

Acrescente o presunto e o bacon picados, em fogo baixo.

Em um copo, coloque a maizena juntamente com 1 copo de leite, mexa, até a maizena dissolver e reserve.

Quando bacon e o presunto estiverem fritos, acrescente o leite com a maizena dissolvida e o restante do leite.

Mexa bem.

Mexa, até que engrosse o caldo, pode acrescentar o sal e a pimenta-do-reino.

Por último, quando o caldo estiver mais grossinho, acrescente o creme de leite.

Deixe de 1 a 2 minutos, mexendo sempre, e pode desligar o fogo.

Eu fiz com pasta, porém pode ser usado para qualquer massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27666-molho-a-papalina.html>