

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 dissolvido 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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