

MOLHO BRANCO ESPECIAL

INGREDIENTES

2 cebolas médias
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de maizena
250 ml de leite
1/2 colher de sobremesa de noz-moscada moída
1 caixinha de creme de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Rale a cebola no ralo mais fino.
Leve ao fogo, acrescente o azeite e deixe dourar.
Em um copo, misture bem a maizena e o leite.
No mesmo copo, acrescente a noz-moscada moída.
Despeje a mistura na panela com a cebola já dourada.
Misture e não pare de mexer, até ficar cremoso.
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.
Experimente e acrescente sal, se desejar.
Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28409-molho-branco-especial.html>