

# LINGUIÇA AO MOLHO BRANCO

## INGREDIENTES

4 linguiças toscanas  
3 dentes de alho  
1/2 cebola picada  
1 caixa de creme de leite  
1 xícara de chá de leite  
1 colher de sopa de amido de milho  
1 lata de milho em conserva  
1/2 copo de requeijão  
1 colher de sopa de orégano  
salsinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o alho, a cebola e óleo e deixe-os dourar.  
Acrescente a linguiça picada em cubos e deixe-a fritar, por 3 minutos em fogo alto.  
Em seguida, acrescente o milho e a água do milho e deixe refogar.  
Após refogar, acrescente a xícara de leite e o amido de milho e mexa até engrossar um pouco (cerca de 2 minutos).  
Em seguida, com o fogo baixo, acrescente a salsinha picada e o creme de leite.  
Mexa bem, desligue o fogo e acrescente a colher de sopa de orégano.  
Misture e estará pronto para servir.  
Servir com arroz branco ou utilizar como molho para macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29101-linguica-ao-molho-branco.html>