

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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