

MOLHO DE ALECRIM

INGREDIENTES

1 rama de alecrim
2 colheres de sopa de óleo
1 colher de sopa de alho batido
200 g de creme de leite
1/2 tomate italiano
300 ml de leite integral
5 gotas de molho de pimenta
1/2 cubo de knorr de galinha

MODO DE PREPARO

Sempre em fogo baixo.

Coloque as 2 colheres de óleo em uma panela média.

Coloque o alho e deixe-o dourar.

Após o alho dourar despeje o creme de leite todo.

Deixe o creme de leite ficar consistente e vá virando o leite até ficar no ponto de molho.

Esfarele o knorr e coloque-o na mistura junto com o alecrim e o molho de pimenta.

Corte o tomate em pequenos cubos e misture-os junto ao molho.

Misture por alguns minutos no fogo baixo.

Sirva em uma vasilha de vidro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29383-molho-de-alecrim.html>