

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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