

# MOLHO BRANCO DE LINGUIÇA MISTA

## INGREDIENTES

3 linguiças mistas fininhas

400 ml creme de leite

1 colher sopa bem cheia de requeijão

1 cebola grande picada

2 colheres de café de pimenta-do-reino branca (ou ao seu gosto)

1 colher de óleo

1 sazón vermelho (não é necessário acrescentar sal pois a linguiça tem sal)

cozinhe o macarrão de sua preferência, quantidade necessária para 3 ou 4 pessoas

## MODO DE PREPARO

Refogar a cebola picada no óleo.

Acrescente a linguiça em cubinhos e deixe em fogo médio por uns 10 minutos.

Passado 10 minutos acrescente o creme de leite, requeijão e o sazón até começar a levantar fervura.

Agora é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30183-molho-branco-de-linguica-mista.html>