MOLHO BRANCO DE LEITE DE SOJA

INGREDIENTES

1 xícara de leite de soja (200 ml, faço no liquidificador a partir dele em pó, temperatura ambiente)

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina (40 g, com sal de preferência)

1 colher (sopa) rasa de farinha de trigo (15 ou 25 g e quiser um molho mais grosso)

1/2 cebola média

3 dentes de alho médios

1 colher de sopa de molho shoyu

3 pimentas-de-cheiro amarela ou verde

1/2 colher de chá de manjericão

1 colher de sopa de queijo gorgonzola (ou roquefort)

1/3 de uma colher de chá de noz moscada (opcional)

MODO DE PREPARO

Rale (ou pique) a cebola, triture (ou pique) os 3 dentes de alho e corte em tirinhas as pimentas de cheiro, retirando as sementes antes.

Ponha metade do leite (100 ml) em outra xícara, misture com a farinha de trigo e mexa até ela ficar bem diluída.

Em fogo baixo, derreta a manteiga ou margarina e jogue a cebola, espere que ela doure e em seguida jogue o alho e as pimentas de cheiro.

Aguarde 1 minuto e, quando notar que o alho já dourou, ponha a colher de sopa de shoyu e mexa por 20 segundos.

Agora jogue metade do leite de soja com farinha diluída (50 ml), mexa suavemente até observar que o molho está ganhando consistência.

Jogue o resto do leite com farinha diluída (50 ml) e mexa mais, quando notar que o molho está novamente ganhando consistência, ponha metade do leite da outra xícara, mexa mais um pouco e adicione o resto do leite.

Nesse momento você pode jogar a noz moscada, manjericão e queijo gorgonzola, mexendo até derretê-lo.

Pelo fato da manteiga, shoyu e queijo gorgonzola já serem salgados, não ponho sal, mas se o seu paladar prefere algo mais salgado, ponha sal até achar que está bom.

O molho está pronto para servir.

Costumo fazê-lo com camarão ou frango, fica uma delícia.

Se quiser fazer duas porções, basta dobrar os ingredientes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30467-molho-branco-de-leite-de-soja.html