

MOLHO ITALIANO D'ORO

INGREDIENTES

- 1 cebola bem picada
- 3 dentes de alho
- 1 xícara de água
- 1 pacote de queijo ralado
- 1 lata de molho de tomate elefante
- 1 cubo de caldo knorr de carne
- 1 colher de sal

MODO DE PREPARO

Misture a cebola, o alho e a água em um liquidificador.

Bata até dissolver todos os ingredientes.

Feito isso, em uma panela, adicione a lata de molho elefante ou outro extrato.

Coloque o cubo de caldo knorr de carne, o pacote de queijo ralado e a colher de sal.

Espere ferver e dissolva o caldo knorr.

Adicione o conteúdo no liquidificador e mexa por 10 minutos.

Sirva sobre o seu macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31933-molho-italiano-doro.html>