

# MOLHO DE QUATRO QUEIJOS

## INGREDIENTES

500 ml de leite integral  
1 cebola média  
2 colheres (sopa) farinha de trigo  
2 colheres (sopa) margarina  
150 grs de mussarela  
150 grs provolone  
150 grs de queijo parmesão  
1 copo de requeijão ou catupiry  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o leite, a margarina, a farinha de trigo e a cebola. Levar ao fogo essa mistura mexendo sempre até engrossar. Acrescentar então os queijos aos poucos, continuar mexendo até levantar fervura. Desligar e acrescentar sal a gosto. Usar o molho para diversos pratos (macarrão, nhoque, lasanha ou o que preferir).

Se preferir, pode cortar a cebola bem picadinha ou ralar no ralador e fritar com a margarina, sendo assim, no liquidificador só bater o leite e a farinha e acrescentar na panela com a cebola já frita na margarina. Mexer em fogo brando até engrossar e por fim acrescentar os queijos (dificilmente empelota).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32555-molho-de-quatro-queijos.html>