

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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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