ARROZ AO MOLHO BRANCO DA NATY

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:4 xícaras de água já fervida

2 xícaras de leite

2 colheres de chá de farinha de trigo

2 colheres de chá de margarina

1 cebola média picada

1 dente de alho picado

1 xícara de creme de leite

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Dissolva a farinha em 1/2 xícara de leite

Derreta a manteiga, doure a cebola e o alho

Em seguida coloque a mistura dissolvida no leite

Mexa bem, e coloque o resto de leite

Quando levantar fervura coloque sal a gosto (ou outro tempero)

Mexa bem, até obter um creme

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e o presunto

Em uma refratária coloque o arroz, já cozido

Acrescente o milho verde e misture ao arroz

Em seguida junte o molho branco ao arroz

Por cima coloque o tomate em rodelas

os ovos cozidos e cortados em rodelas

Polvilhe com o queijo ralado ou fatiado

Orégano a gosto

2 minutinhos no micro-ondas

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32677-arroz-ao-molho-branco-da-naty.html