

MOLHO DE QUEIJO RALADO SABOROSO

INGREDIENTES

2 pacotes de queijo ralado de boa qualidade (ralado grosso)

1 caixa de creme de leite

150 ml de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de margarina

1 colher de chá rasa de ajinomoto

sal a gosto (se houver necessidade)

1 pitadinha de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Com a panela sempre em fogo baixo, coloque a margarina e derreta um pouquinho.

Acrescente a farinha e mexa até formar uma pasta.

Coloque o creme de leite e continue mexendo para juntar tudo.

Coloque os dois pacotes de queijo ralado e continue mexendo.

Coloque agora o leite aos poucos e mexa para desmanchar as pelotas até ficar um creme amarelo.

Coloque a colher de ajinomoto, a pitada de pimenta e sal (se você preferir).

Mexa para misturar e pronto. Sirva quente e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33647-molho-de-queijo-ralado-saboroso.html>