

# MOLHO PARA TODAS AS MASSAS

## INGREDIENTES

- 500 ml de leite de vaca
- 2 colheres de queijo ralado
- 1 tablete de caldo de galinha
- 2 colheres de maisena
- 1/2 cebola ralada
- 5 colheres de molho de tomate pronto
- 1 colher de manteiga

## MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga numa panela, acrescente a cebola e o caldo de galinha, deixe cozinhar a cebola só até ficar macia.

Acrescente o leite, o queijo ralado, o molho de tomate e por último a maisena dissolvida em um pouco de leite.

Coloque em fogo baixo e vá mexendo sempre, o ponto correto é quando soltar do fundo da panela.

Agora é só escolher a massa e saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36938-molho-para-todas-as-massas.html>