

DOURADO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 900 ml de leite pronto

3 colheres de trigo

3 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Tempere o dourado com sal.

Passa na farinha de trigo, se preferir frite ou leve para grelha na frigideira com azeite bem quente.

Comece a preparar o molho.

Derreta a manteiga com o trigo até ficar um mingau.

Adicione o leite frio mexendo para não empelotar.

Deixe ferver em fogo baixo por cerca de 15 minutos.

Tempere com um pouco de sal.

Depois que o molho estiver pronto, coloque o dourado em um prato, cubra com o molho e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38178-dourado-ao-molho-branco.html>