

MOLHO BRANCO FÁCIL SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 cebola grande ralada

2 colheres de sopa cheias de margarina

100 g de queijo ralado

2 xícaras cheias de leite

2 colheres de sopa cheias de farinha de trigo

1 caldo de frango ou de legumes

MODO DE PREPARO

Dissolva a farinha de trigo no leite e reserve.

Doure a cebola na margarina e acrescente a mistura do leite com a farinha de trigo, mexendo sempre para não embalar e formar uma mistura homogênea.

Acrescente o caldo de legumes/frango e o queijo ralado aos poucos, a gosto.

Pronto!

Essa quantidade usei em um pacote de macarrão tipo ninho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/38241-molho-branco-facil-sem-creme-de-leite.html>