

MOLHO DE MOSTARDA PASCAL

INGREDIENTES

1 cebola bem picada

2 colheres de sopa de manteiga (se necessário acrescente mais)

4 colheres de sopa de creme de leite

molho shoyu

mostarda escura

1 tomate picado

1 saco de creme de cebola desidratado

água

MODO DE PREPARO

Frite a cebola com manteiga em fogo baixo.

Coloque as colheres de creme de leite quando as cebolas estiverem fritas e depois acrescente metade da embalagem de creme de cebola.

Coloque meia xícara de chá de água para não ressecar.

Quando a mistura acima virar um molho acrescente molho shoyu, mostarda escura.

Tire a panela do fogo e acrescente o tomate para que ele não "derreta".

É recomendável comer com macarrão ou com frango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40142-molho-de-mostarda-pascal.html>