

MOLLHO BRANCO DELICIOSO

INGREDIENTES

1 copo de requeijão cremoso tradicional (200g)

2 caixinhas de creme de leite

2 copos de leite integral

4 colheres de sopa de amido de milho

2 cubos de caldo de galinha

1 dente de alho grande ou 2 pequenos

cebola bem picadinha a gosto

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Dissolva a maisena no leite e reserve.

Em uma panela refogar o alho, cebola e uma pitada de sal.

Depois acrescentar o caldo de galinha.

Por fim acrescente creme de leite, requeijão e o leite.

Se quiser pode acrescentar presunto picado, fica muito bom.

Outra dica e colocar em cima da couve-flor e com macarrão também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41866-mollho-branco-delicioso.html>