MOLHO BRANCO PAULISTINHA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de farinha de trigo

500 ml de leite integral

3 filés de frango médios

3 colheres (sopa) de margarina

1 cubo de caldo de galinha

1 cebola inteira bem picada

1 lata de ervilha

5 colheres (sopa) maionese

1 colher (sopa) de sal

Pimenta-do-reino

Manjericão

Salsinha

Orégano

Queijo ralado tipo parmesão

MODO DE PREPARO

PARTE 1 :

Parte 1 :Em uma panela, derreta a margarina e misture com o leite até ficar morno.

Despeje num liquidificador e bata com a farinha de trigo e o sal por 1 minuto.

Em fogo baixo, mexa a mistura sem parar até ficar com consistência cremosa.

Derreta o caldo de galinha e acrescente à gosto manjericão, salsinha, orégano e pimenta do reino. Mexa bem, desligue o fogo e reserve.

PARTE 2:

Parte 2:Corte os filés de frango em cubinhos bem pequenos e refogue-os com 1 colher de margarina e 2 xícaras(chá) de leite.

Junte a cebola picada e as ervilhas. Refogue.

Acrescente o maionese, mexa

PARTE 3:

Parte 3:Junte as duas misturas numa mesma panela e aqueça até levantar fervura.

Sirva com massa Penne ou Gravata (ou outra de sua preferência) e polvilhe queijo parmesão à vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43107-molho-branco-paulistinha.html