

MOLHO BRANCO COM QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite
1/2 copo de requeijão cremoso
1 colher de sopa de manteiga
1 dente de alho picado
Queijo parmesão picado
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga em fogo alto para derreter.
Quando estiver quase totalmente derretida, coloque o alho para fritar, mas não deixe-o torrar.
Depois do alho frito, abaixe o fogo e coloque o creme de leite e o requeijão, mexa bem.
Desligue o fogo, e acrescente o queijo, o sal e a pimenta.
Pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44305-molho-branco-com-queijo-parmesao.html>