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.

Quado 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