

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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