

MOLHO DE CHAMPIGNON

INGREDIENTES

- 2 cebolas grandes
- 2 colheres de manteiga
- 1 tablete de caldo Knorr de legumes
- 1 copo de champignon pequeno
- 1/2 vidro de mostarda
- 2 colheres (sopa) de maionese

MODO DE PREPARO

Refogue as cebolas picadas na manteiga.

Coloque o caldo de legumes, o champignon picado com o caldo e a mostarda.

Deixe ferver um pouco.

Retire do fogo e coloque a maionese, misture bem.

Ideal para colocar nas carnes: lombo, peru, carnes bovinas, filé de frango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/46754-molho-de-champignon.html>