

MOLHO BRANCO DELICIOSO E FÁCIL

INGREDIENTES

1 cebola media picadinha
1 colher de sopa de óleo de soja ou azeite
2 colheres de sopa de margarina
1 xicara de cha de leite
50 gr de queijo parmesao ralado
100 gramas de queijo em cubinhos mussarella ou prato
1 lata de creme de leite com o soro (agite bem)
temperos a gosto, pimenta do reino
orégano
noz-moscada ralada
1 colher de sopa de maizena dissolvida no leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o óleo de soja com a margarina, doure a cebola.
Junte o leite, acrescente os temperos, junte o queijo parmesão.
Continue mexendo e sem levantar fervura em fogo baixo, acrescente o queijo em cubinhos, mexendo.
Acrescente o creme de leite, não deixe ferver.
Use em massas ou como acompanhamento de carnes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46790-molho-branco-delicioso-e-facil.html>