

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 xícara de chá de leite
- 50 gr de queijo parmesão ralado
- 100 gramas de queijo em cubinhos mussarela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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