

MOLHO BRANCO COM CHAMPIGNON E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 1 pacote de molho branco (indico da marca Fugini)
- 1 cebola pequena ralada
- 2 dentes pequenos de alho espremidos ou picados
- 6 champignons (fervidos e picados)
- 1/2 copo de requeijão
- 1/2 cubo de caldo knorr de galinha (esfarelado)
- 1 pitada de sal
- pimenta-do-reino a gosto
- azeite

MODO DE PREPARO

Colocar em uma panela a cebola, o alho, o sal, a pimenta e o azeite.

Dourar.

Juntar o champignon e o requeijão e misturar até que o requeijão derreta.

Abaixar o fogo, acrescentar o caldo knorr e misturar bem.

Finalmente, acrescentar o molho branco, misturar e quando começar a ferver, desligar o fogo.

Se for servir com massa, jogá-la na panela do molho e misturar antes de desligar o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50179-molho-branco-com-champignon-e-requeijao.html>