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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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