

MOLHO BRANCO DE ERVILHAS

INGREDIENTES

- 1 pote de requeijão
- 1/2 pote de nata
- 1 lata de ervilha
- 1 caixa de creme de leite
- 100 g queijo provolone (fica melhor que os outros queijos)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela média o requeijão e a nata e deixe ao fogo baixo até que o requeijão se misture por completo com a nata (sempre mexendo bem para não grudar no fundo da panela).

Depois que começar a ferver, acrescente o creme de leite e a ervilha (retire bem o caldo da lata da ervilha).

Misture bem até começar a ferver novamente.

Desligue o fogo quando começar a borbulhar.

Acrescente o queijo provolone.

Esta receita é um acompanhamento e pode ser servida junto com panquecas, lasanhas, pastelão etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50321-molho-branco-de-ervilhas.html>