MOLHO BRANCO CREMOSO

INGREDIENTES

1/2 litro de leite

2 colheres farinha de trigo

1 cebola média

2 colheres de margarina

200 g de queijo parmesão ralado fresco

Sal a gosto

1 dente de alho espremido

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça a margarina e frite a cebola sem deixar amarelar a cebola.

Abaixe o fogo, coloque o trigo, mexa bem, acrescente o leite e mexa até engrossar.

Deixe cozinhar por 3 minutos, apague o fogo, coloque o parmesão e o alho, mexa bem e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52685-molho-branco-cremoso.html