

# 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>