

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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