

MOLHO BRANCO COM FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

- 1 cebola média ralada
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1/2 litro de leite integral
- 1 e 1/2 colher de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 tablete de caldo de galinha (opcional)
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina em uma panela, frite a cebola até ficar transparente, acrescente a farinha de trigo.

Mexa bem, acresce o leite mexendo sempre para desempelotar a farinha de trigo, acrescente o caldo de galinha e o queijo ralado sempre mexendo até engrossar.

Assim que atingir a consistência bem cremosa, desligue o fogo e coloque a caixinha de creme de leite.

Acerte o sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53281-molho-branco-com-farinha-de-trigo.html>