MOLHO ROTI

INGREDIENTES

2 xícaras de molho de carne cozida

2 colheres rasa de amido de milho ou pode-se usar o (rú)*

Sal para acertar o molho

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a carne que deseja assar, já temperada (lagarto, patinho, osso buco, costela).

Deixe soltar o liquido da carne, acrescente um pouco de líquido.

Pode ser água ou mesmo vinho branco (fica mais gostoso).

Deixe fever, retire o excesso de liquido e em uma outra panela pode-se preparar o molho Roti.

Podemos usar o Rú ou seja o trigo mais margarina e formamos a massa que normalmente fazemos o molho bechamel.

Ou podemos em um copo colocar o amido e dissolver em água e colocamos naquele molho que soltou da carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54475-molho-roti.html