

MOLHO BRANCO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 caixinha de creme de leite (evitar utilizar o em lata por conter o soro)
1 cebola média bem picada
1 dose de vinho branco seco
1 lata de ervilha em conserva (pode utilizar o milho ou ambos, optei pela ervilha por não gostar de milho)
Óleo
tempero a gosto
sal
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola bem picada no óleo com os temperos e sal.

Acrescente a caixinha de creme de leite e o queijo parmesão a gosto.

Em fogo baixo, espere levantar fervura e coloque a dose de vinho branco.

Misture bem e retire do fogo.

Acrescente a ervilha em conserva sem o soro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55315-molho-branco-com-creme-de-leite.html>