

# 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>