

MOLHO DE FUNGHI

INGREDIENTES

1/3 de xícara (chá) de Funghi seco

1/2 Xícara (chá) de água quente

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de farinha de trigo

2/3 de xícara (chá) de leite

1/3 de xícara (chá) de creme de leite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Salsa para polvilhar

MODO DE PREPARO

Deixe os cogumelos de molho na água quente por 15 minutos.

Escorra e coe, reserve a água, pique o funghi e refogue por 5 minutos na manteiga derretida.

Adicione a farinha e cozinhe por 2 minutos, mexendo.

Acrescente o leite e água reservada, aos poucos, mexendo sempre para não empelotar.

Desligue o fogo, junte o creme de leite e tempere com sal e pimenta.

Misture a massa de sua preferência, polvilhe com salsa e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55919-molho-de-funghi.html>