

MOLHO FÁCIL DE LIMÃO E MOSTARDA

INGREDIENTES

1 colher de sopa de manteiga

1 dente de alho picado

1 colher de sopa de queijo catupiry ou requeijão cremoso

1 lata/caixa de creme de leite

1 colher de sopa de mostarda

caldo de 2 limões pequenos ou um limão grande

Sal a gosto

2 colheres de sopa de queijo parmesão

1 colher rasa de sobremesa de amido de milho

1/2 xícara de leite.

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a manteiga em fogo baixo e deixar derreter

Acrescente o alho e o queijo catupiry/requeijão, mexendo sempre

Em seguida, acrescente o creme de leite

A água serve para dissolver o creme de leite

Acrescente a mostarda, o caldo do(s) limão(ões), o queijo parmesão e experimente

Dissolva o amido no leite e acrescente

Mexa até atingir a consistência desejada

Esse molho acompanha bem carne de porco, frango ou peixe grelhado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/6437-molho-facil-de-limao-e-mostarda.html>