MOLHO BRANCO LIGHT FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite

1/4 de cebola média

2 dentes de alho

1 copo de requeijão cremoso light

1 caixinha de creme de leite light sem soro

1 colher (sopa) de salsinha picada ou coentro

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, coloque o azeite e refogue a cebola e o alho até começar a dourar

Coloque o requeijão e mexa até que fique bem derretido

Adicione o creme de leite, sem parar de mexer

Adicione a salsinha ou o coentro e o sal

Continue a mexer até que a mistura fique homogênea e se pareça com um creme

Se quiser, pode adicionar pedaços de mussarela de búfala junto com a salsinha

Esse molho é ideal para acompanhar massas como macarrão espaguete ou parafuso, misturado no arroz ou até mesmo com torradas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6601-molho-branco-light-facil-e-rapido.html