

MOLHO BRANCO RÁPIDO E PRÁTICO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga
1 tablete de caldo de galinha (ou outro sabor de sua preferência)
1/2 cebola ralada
1 dente de alho picado (ou triturado)
200 ml de leite integral fresco
2 colheres (sopa) de trigo
1 lata de creme de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva a farinha de trigo no leite
Derreta a manteiga em fogo baixo
Acrescente o caldo de galinha e aguarde dissolver
Coloque a cebola e deixe dourar
Em seguida, acrescente o alho
Adicione a farinha de trigo já dissolvida no leite e mexa bem, no fogo baixo
Coloque a lata de creme de leite e misture até ficar cremoso
Tempere com sal a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12621-molho-branco-rapido-e-pratico.html>