

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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