

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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