

# MOLHO DE QUEIJO PARA CARNES, AGORA EU SÓ COMO CARNE SE TIVER ESSE MOLHO DELICIOSO!

## INGREDIENTES

2 xícaras de chá ou 500 mililitros de creme de leite fresco

1 xícara e meia de chá ou 150 gramas de queijo parmesão ralado no ralo fino

Alecrim picado

Pimenta-do-reino moída a gosto

## MODO DE PREPARO

Numa panela, em fogo médio, aqueça 2 xícaras de chá de creme de leite fresco.

Quando estiver quase fervendo junte 1 xícara e meia de chá de queijo parmesão ralado no ralo fino, alecrim picado e pimenta-do-reino moída a gosto e mexa sempre até encorpar um pouco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13365-molho-de-queijo-para-carnes-agora-eu-so-como-carne-se-tiver-esse-molho-delicioso.html>