

CHUCHU AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

3 chuchus
2 xícaras Leite
2 colheres farinha trigo
2 colheres de amido
sal e pimenta preta a gosto
1 cebola picada miuda
fatias de queijo mussarela
ervas finas a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque água numa panela, após coloque sal e os chuchus para cozinhar
Deixe ferver por 20 minutos, escorra, descasque e corte em cubos
Em uma panela derreta a manteiga, doure a cebola
Em um copo, dissolva a farinha de trigo e o amido no leite
Mexe sempre ate engrossar
Após colocar sal e derramar no prato de chuchu
Após cobrir todo prato de chuchu com o molho branco, cubra com fatias de queijo mussarela
Leve ao forno por 180° C ate o queijo derreter

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1488-chuchu-ao-molho-branco.html>