

MOLHO BRANCO FÁCIL COM MAIZENA

INGREDIENTES

- 1 cebola média
- 1 dente de alho
- 500 ml de leite líquido
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- noz-moscada ralada a gosto
- 2 colheres (sopa) de maizena (amido de milho)
- 1 tablete de caldo de galinha
- 100 g de queijo muçarela ralado

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em cubos bem pequenos e rale o alho

Em uma panela, acrescente a cebola e a margarina e deixe dourar

Em uma vasilha (fora do fogo) com o leite, acrescente as 2 colheres de maizena, misture bem e despeje na panela com o alho e a cebola refogados

Quando levantar fervura, deixe por mais 2 minutos

Desligue o fogo e rale a noz moscada e o queijo ralado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3658-molho-branco-facil-com-maizena.html>