

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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