

MOLHO BRANCO LIGHT FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1/4 de cebola média
- 2 dentes de alho
- 1 copo de requeijão cremoso light
- 1 caixinha de creme de leite light sem soro
- 1 colher (sopa) de salsinha picada ou coentro
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, coloque o azeite e refogue a cebola e o alho até começar a dourar

Coloque o requeijão e mexa até que fique bem derretido

Adicione o creme de leite, sem parar de mexer

Adicione a salsinha ou o coentro e o sal

Continue a mexer até que a mistura fique homogênea e se pareça com um creme

Se quiser, pode adicionar pedaços de mussarela de búfala junto com a salsinha

Esse molho é ideal para acompanhar massas como macarrão espaguete ou parafuso, misturado no arroz ou até mesmo com torradas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6601-molho-branco-light-facil-e-rapido.html>