

PIRÃO DE LEITE

INGREDIENTES

500 ml de leite
2 colheres (sopa) de farinha de mandioca
1 tablete de caldo de carne ou temperos de sua preferência
1 cebola picadinha
2 colheres (sopa) de manteiga
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o leite e o tablete de caldo de carne
Misture até que o caldo dissolva por completo
Reserve
Em uma panela, adicione a manteiga
Após a manteiga derreter por completo, adicione a cebola e refogue até dourar
Em seguida, acrescente o leite e misture
Assim que a mistura levantar fervura, adicione a farinha de mandioca aos poucos e sem parar de mexer
Mexe até a mistura ganhar consistência
Pode adicionar um pouco de queijo de sua preferência (opcional)
Quando ficar com consistência de creme, desligue o fogo e sirva ainda quente
Ótimo acompanhamento para carnes e frutos do mar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8210-pirao-de-leite.html>