

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

Mexa 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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