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://receitafacilrapida.com.br/receita/3658-molho-branco-facil-com-maizena.html