MOLHO VELOUTÉ

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) manteiga

1/2 xícara (chá) farinha de trigo

1 litro de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em uma panela

Acrescente a farinha e misture

Cozinhe por 2 minutos em fogo baixo

Acrescente o caldo de galinha e misture bem

Cozinhe por 30 minutos ou até engrossar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9624-molho-veloute.html