

Como Fazer Molho Branco Simples e Rápido | Receita



Molho Branco

Ingredientes

2 Colher(es) de sopa de amido de milho

2 Colher(es) de sopa de margarina

1/2 Litro(s) de leite

Sal e noz-moscada a gosto

Modo de Preparo

Em uma panela média, dissolva o amido de milho no leite.

Junte o sal e a [noz-moscada](#).

Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Retire do fogo e acrescente a margarina, mexendo rapidamente até obter um creme liso. Sirva em seguida.

VARIAÇÃO

Acrescente os queijos de sua preferência para o preparo do

molho.

Leve ao fogo médio até que derretam totalmente.

Acrescente meia xícara (chá) de creme de leite para obter um molho mais cremoso.

Refogue meia cebola pequena ralada em 2 colher (sopa) de margarina e junte ao molho branco.

Acrescente temperos a gosto.

Atenção:

Essa quantidade de molho é suficiente para servir com meio pacote de macarrão cozido ou meio quilo de legumes cozidos.

Molho Branco