

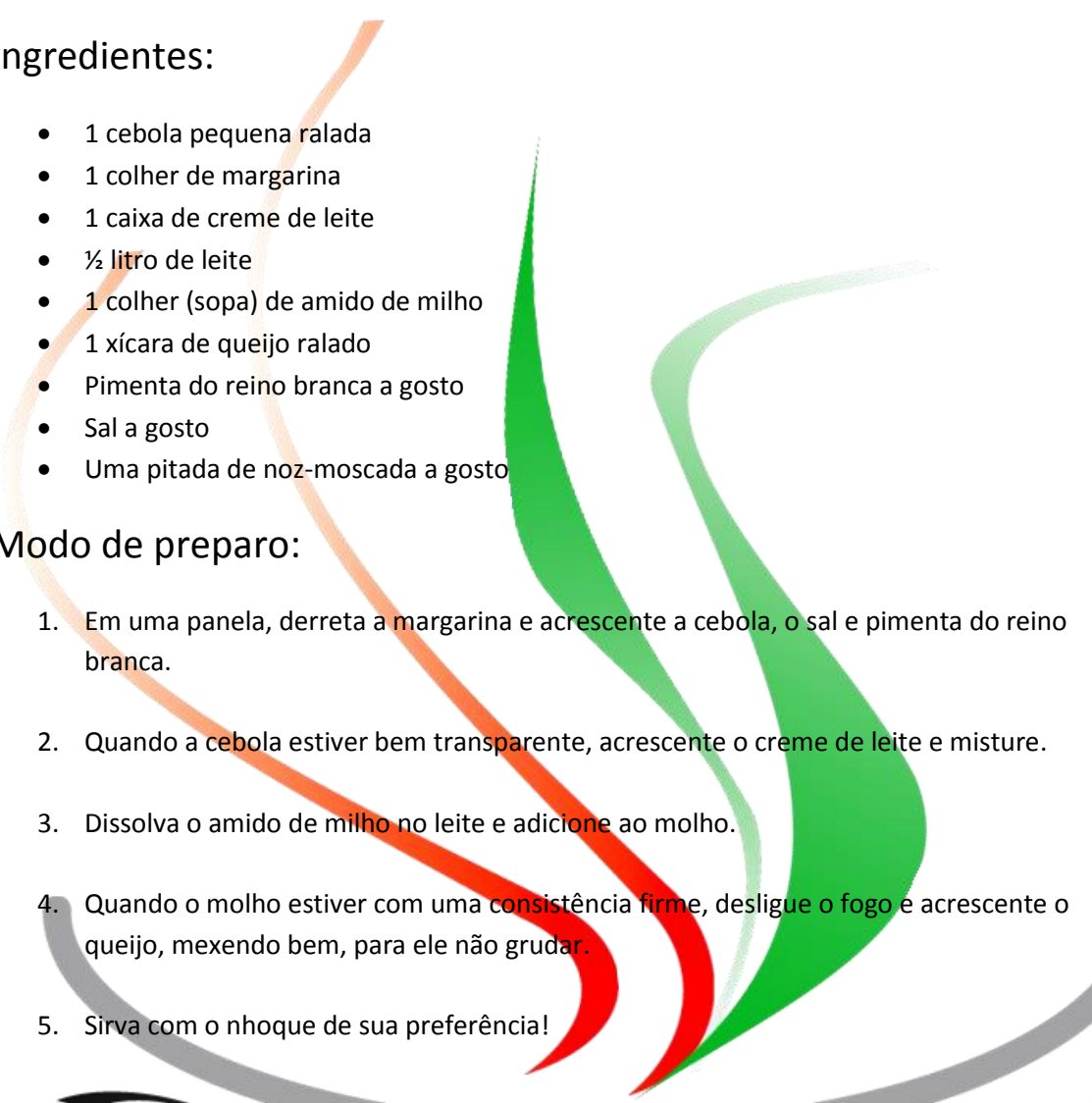
Molho Branco

Ingredientes:

- 1 cebola pequena ralada
- 1 colher de margarina
- 1 caixa de creme de leite
- ½ litro de leite
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 xícara de queijo ralado
- Pimenta do reino branca a gosto
- Sal a gosto
- Uma pitada de noz-moscada a gosto

Modo de preparo:

1. Em uma panela, derreta a margarina e acrescente a cebola, o sal e pimenta do reino branca.
2. Quando a cebola estiver bem transparente, acrescente o creme de leite e misture.
3. Dissolva o amido de milho no leite e adicione ao molho.
4. Quando o molho estiver com uma consistência firme, desligue o fogo e acrescente o queijo, mexendo bem, para ele não grudar.
5. Sirva com o nhoque de sua preferência!



Volcan