Molho Branco (Bechamel)

www.receitasdafia.com/receitas/molho-branco-bechamel

Aprenda como fazer molho branco para lasanhas e massas é muito prático e saboroso. Anote a receita!

Molho Branco (Bechamel)

30 min 10 porções

Ingredientes

- 1 litro de leite integral
- 3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 pitada de noz moscada
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 caixinha de creme de leite

Modo de Preparo

1. Leve uma panela ao fogo, derreta a manteiga em fogo baixo cuidado para não queimar.
2. Acrescente a farinha de trigo.
3. Mexa com uma colher, misturando bem.
4. Retire do fogo e adicione o leite, sempre mexendo, para não deixar empelotar.
5. Leve ao fogo novamente até que a mistura ferva (Não parar de mexer).
6. Abaixe o fogo, tempere com o sal, a pimenta do reino e a noz moscada.
7. Retire do fogo e acrescente o creme de leite.
8. Misture bem e sirva .
9. Esse molho é ótimo para servir com lasanha, macarrão. Fica uma delícia.
10. Bom apetite!