

Molho branco:

MONICA VARELLA BOMTEMPO



INGREDIENTES:

100g de manteiga (4 colheres de sopa)

3 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo

1 litro de leite

Noz moscada ralada a gosto

Pimenta-do-reino branca

moída a gosto .Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Numa panela de fundo grosso, derreta a manteiga em fogo brando e polvilhe com a farinha. Deixe cozinhar, sem deixar ganhar cor, até aparecer à superfície uma espuma esbranquiçada e o preparado desagregar-se. - A essa base se dá o nome de roux;

Sempre em fogo baixo, despeje o leite frio de uma vez na panela do roux e misture com um batedor de arame (fouet) ou uma colher de pau até que o leite e o roux se incorporem .

Cuide para que não fiquem pelotas (caso aconteça, espere esfriar e bata na batedeira);

Coloque o sal e a pimenta do reino

Deixe cozinhar por uns 10 minutos, ou até obter um creme, mexendo sempre.

Desligue o fogo, acerte o sal e acrescente a noz moscada, misture bem.