



- As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

- Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas.

Molho Branco

1 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
200g de creme de leite
200ml de água
2 colheres de sopa de queijo (a escolha)
¼ de xícara de ervilha fresca ou brócolis picado ou peito de frango cozido e cortado
sal

1- Em uma panela coloque a manteiga e deixe derreter, acrescente a farinha e mexa até que misture totalmente, deixe refogar por 30 segundos.

2- Com cuidado acrescente a água e o creme, mexa devagar, mantenha em fogo baixo ou médio por 6 minutos, mexa de vez em quando até que engrosse levemente.

3- Acrescente o queijo e deixe no fogo baixo por mais 2 minutos, acrescente a ervilha ou brócolis e mexa, desligue. Sirva junto com macarrão cozido.