

BATATA ASSADA COM MOLHO BRANCO!

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de pimenta-do-reino
- 1 colher (chá) de orégano
- 4 batatas grandes
- 1 pacote de queijo parmesão ralado
- 100 g de presunto (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o azeite, o alho e refogue.

Logo em seguida, coloque a farinha de trigo e mexa bem.

Adicione o leite, o sal, a pimenta-do-reino e o orégano; mexa bem até virar um molho grosso.

Logo em seguida, descasque as batatas e corte em rodelas.

Coloque as batatas em fila em uma travessa média.

Acrescente o molho branco.

Adicione o queijo ralado e o presunto ralado.

Depois, coloque no forno por 1 hora na temperatura de 180º C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14133-batata-assada-com-molho-branco.html>