

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.
Acrecente o molho branco.
Adicione o queijo ralado e o presunto ralado.
Depois, coloque no forno por 1 hora na temperatura de 180º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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