

BRÓCOLIS GRATINADO COM BACON

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1/2 cebola picada

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/2 cubo de caldo de legumes

noz-moscada ralada a gosto

1/2 xícara de bacon em cubinhos frito

2 xícaras de leite

1/2 copo de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Coloque o brócolis lavado, cortado e o sal em uma panela com água fervente (conserva verdinho).

Deixe no fogo por aproximadamente 3 minutos para ficar al dente.

Escorra a água e reserve.

Em uma panela, aqueça a manteiga ou margarina e refogue a cebola.

Coloque a farinha de trigo e mexa bem.

Adicionar o leite, 1/2 cubo de caldo, noz-moscada e mexer até ferver e engrossar.

Desligue e misture o requeijão cremoso.

Coloque o brócolis em um refratário levemente untado com azeite.

Espalhe o bacon e cubra com o molho branco.

Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18163-brocolis-gratinado-com-bacon.html>