

ABOBRINHA AO MOLHO BRANCO (BECHAMEL) NO FORNO

INGREDIENTES

- 1 abobrinha grande
- 1/2 cebola grande picada em pedaços bem pequenos ou ralada (opcional)
- 1 colher (sopa) cheia de margarina ou manteiga
- 1 colher (sopa) cheia de farinha
- 300 ml de leite
- sal, noz-moscada e pimenta-do-reino a gosto
- 50 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Corte a abobrinha em rodela e reserve.

Preaqueça o forno em 200 ° C.

Em uma panela no fogo médio, coloque a manteiga.

Em seguida refogue a cebola (se não for usar cebola, assim que a margarina ou manteiga derreter passe para o próximo passo).

Acrescente a farinha e mexa bem até formar uma "massinha".

Coloque todo o leite e sem parar de mexer coloque o sal, a noz-moscada e a pimenta-do-reino.

Misture até virar um creme.

Em uma forma ou refratário coloque metade do creme no fundo.

Distribua as abobrinhas e complete com creme.

Coloque o queijo ralado por cima.

Deixe no forno por 20 minutos ou até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18722-abobrinha-ao-molho-branco-bechamel-no-forno.html>