

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 rodelas 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 em 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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