

CHUCHU AO MOLHO BRANCO GRATINADO

INGREDIENTES

2 a 3 chuchus

1 cebola picada

1 colheres (sopa) de margarina ou manteiga da sua preferencia

300 ml de leite

2 colheres de farinha de trigo

1/2 caixa de creme de leite

100 g de blanquet de peru (pode ser substituído por presunto)

queijo parmesão ralado

azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Após descascar os chuchus corte-os em fatias finas e cozinhe-os.

Em seguida, dissolva a farinha de trigo no leite e reserve.

Coloque em uma panela a cebola e a margarina no fogo até a cebola dourar (sem deixar a cebola queimar).

Quando a cebola dourar, coloque a mistura de leite e farinha de trigo e mexa até engrossar (não deixe engrossar muito).

Quando engrossar, acrescente o creme de leite, misture e apague o fogo.

Depois do chuchu cozido e o molho pronto, em um pirex que possa ir ao forno, comece a montagem do prato.

Unte com fio de azeite, o pirex e coloque uma camada de chuchu, depois uma camada de molho branco, salpique o queijo ralado e uma camada de blanquet e assim sucessivamente até o final.

Termine com a camada de molho branco e coloque uma boa quantidade de queijo ralado.

Após montar as camadas, coloque no forno a 180º C, até o queijo dourar.

Retire do forno e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/20498-chuchu-ao-molho-branco-gratinado.html>