

OSTRA GRATINADA DA RO

INGREDIENTES

1 dúzia de ostra cozida e aberta
1/2 litro de leite
1 cebola picada
1 colher de manteiga ou outra gordura
2 colheres (sopa) de farinha
1 caixa de creme de leite
sal a gosto
queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a ostra até que abra, retire e reserve.

Refoque a cebola na manteiga, deixe ficar douradinha e coloque a farinha.

Misture rápido para não empelotar e depois adicione o leite aos poucos e mexendo sempre.

Vai engrossando, vá colocando leite e depois o sal e o creme de leite.

Em uma forma, coloque as ostras com o creme e salpique com parmesão e forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21171-ostra-gratinada-da-ro.html>