

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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