

GARGATI DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

1/2 cebola

bacon a gosto

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 litro de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1/2 pote de nata

queijo parmesão a gosto

1 pitada de noz moscada

1 pitada de açafrão

sal a gosto

1/2 tablete de caldo sabor carne dissolvido em 1/2 copo de água quente

MODO DE PREPARO

Pique o bacon e coloque na panela com a manteiga, quando terminar de fritar, retire o bacon e separe.

Na mesma panela com a gordura do bacon, adicione a cebola picada e aguarde ele fritar um pouco, logo em seguida adicione a farinha de trigo e deixe dourar por 2 minutos.

Adicione o leite aos poucos e deixe cozinhar até que o mesmo tome uma consistência mais molho.

Adicione o caldo dissolvido, o bacon, a nata e o restante dos temperos, para finalizar coloque um pouco de queijo no molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21678-gargati-de-espinafre.html>