

MISTO QUENTE GRATINADO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 litro de leite

2 colheres (sopa) de margarina

1 tablete de caldo de galinha

4 colheres (sopa) de farinha (ou ir adicionando até dar ponto no molho)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Adicione a margarina e o caldo de galinha esmagado em uma panela até derreter.

Acrescente o leite.

Adicione aos poucos a farinha para não embolotar e vá mexendo até ficar homogêneo.

Unte um refratário de vidro com o molho branco.

MONTAGEM:

Montagem: Acrescente uma camada de pão, uma de presunto e queijo e depois o molho.

Repita a operação e termine com mais uma camada de queijo.

Por fim, leve ao forno por 15 minutos ou até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25337-misto-quente-gratinado.html>