

SALADA DE BATATA COM CENOURA REFOGADA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

2 batatas médias

1 cenoura média descascada e cortada em cubinhos

1 ovo

1 cebola pequena picada

2 colheres (sopa) de margarina

1 copo de leite

1 caixinha de creme de leite

2 colheres de maisena

1 xícara de queijo ralado

2 colheres (sopa) de orégano

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e o ovo juntos por 17 minutos, quando prontos, descasque e corte-os em cubinhos.

Em uma frigideira derreta uma colher (sopa) de margarina e refogue a cenoura.

Quando estiverem douradas, retire e deixe-as secar no papel toalha.

Para o molho, derreta uma colher (sopa) de margarina e refogue a cenoura.

Em seguida, acrescente o creme de leite e misture bem.

Misture a maisena no leite separadamente e coloque no molho, mexendo bem até adquirir uma consistência firme.

Apague o fogo do molho e coloque o orégano e o queijo ralado, misturando bem.

Para a montagem, coloque o ovo com a batata em um refratário e acrescente o molho misturando bem.

Acrescente a cenoura por cima para decorar ou se preferir misture-a na salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/25457-salada-de-batata-com-cenoura-refogada-ao-molho-branco.html>