

BATATA DE MICRO-ONDAS COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

- 2 batata grande
- 2 copo de leite
- 1 colher (sopa) de trigo
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (café) sal
- 1 cebola pequena
- 1 colher (sopa) de parmesão ralado grosso
- queijo ralado a gosto para decorar
- alho frito para decorar
- 100 g de queijo de sua preferência cortados em cubos

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas.

Corte ao meio e faça furos nela com um garfo.

Arrume-as num prato, colocando as casca para baixo e leve ao micro-ondas por, aproximadamente, 10 minutos em potência média ou até ser possível retirar a polpa dela.

Com auxílio de uma colher ou faca, deixe a casca com polpa o suficiente para que a batata fique parecendo um recipiente e reserve.

Numa panela, coloque a margarina e a cebola cortada bem pequena, refogue até começar a dourar.

Acrescente o trigo e mexa bem com o fogo baixo.

Acrescente o leite e o sal, mexendo até engrossar e começar a desgrudar da panela.

Se achar necessário, acrescente mais leite, desligue o fogo e acrescente o parmesão.

Coloque um pouco de molho nas batatas e distribua o queijo nelas, cubra com o restante do molho.

Decore com queijo ralado e alho frito.

Leve ao micro-ondas por 1 minuto ou até derreter o queijo.

Sirva acompanhado de salada verde e torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27911-batata-de-micro-ondas-com-molho-branco.html>