

FILÉ DE MERLUZA GRATINADO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 colheres (de sopa) de manteiga

2 e 1/2 colheres (de sopa) de farinha de trigo

1/2 litro de leite quente

uma pitada de noz moscada

1/2 colher (de chá) de sal

1/2 lata de creme de leite

queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Coloque a manteiga em uma panela e leve ao fogo até derreter.

Acrescente a farinha de trigo e mexa para cozinhar um pouco.

Junte um pouco de leite quente e mexa mais.

Continue acrescentando o leite e mexendo.

Quando começar a engrossar, tire do fogo e mexa vigorosamente, isto dissolve eventuais bolotas que tenham se formado.

Volte ao fogo e deixe ferver por uns 2 minutos.

Agora acrescente a noz moscada, o sal e o creme de leite.

Misture e desligue o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29980-file-de-merluza-gratinado.html>