

BATATA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

6 batatas médias
1 litro de leite
1 creme de leite
1 cebola grande
1 colher de sopa de maizena
2 colheres de sopa de manteiga
100 g de mussarela
orégano (a gosto)
sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em rodelas não muito grossas.

Coloque-as em um recipiente separado para cozinhar.

Em outra panela, coloque as duas colheres de manteiga, acrescente a cebola cortada em cubinhos para fritar.

Quando a cebola estiver douradinha, separe meio copo de leite e reserve-o.

Acrescente junto à cebola o restante do leite e espere ferver.

Quando o leite estiver fervendo, dissolva a colher de maizena em meio copo de leite, e acrescente ao restante do leite na panela, tempere com sal.

Ao acrescentar a maizena não pare de mexer o leite até engrossá-lo.

Assim que engrossar o molho, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Escorra as batatas cozidas (elas não podem ficar muito moles) e tempere com orégano.

Em uma assadeira, espalhe uma fina camada de molho branco.

Após coloque as rodelas de batata de forma a preencher a assadeira por cima do molho branco.

Cubra-as com o restante de molho branco e coloque a mussarela por cima.

Leve ao forno apenas para derreter a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31874-batata-ao-molho-branco.html>