

BANANA DELÍCIA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 litro de leite integral
2 e 1/2 tabletes de caldo de galinha
1 xícara (ou mais) de farinha de trigo
2 e 1/2 colheres de sopa de margarina
2 cebolas cortadas em pedaços bem pequenos

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Derreta a margarina, em seguida, coloque a cebola e espere a mesma fritar bem. Após isso, coloque os caldos de galinha até que os mesmos dissolvam.

Em seguida, coloque uma xícara de farinha de trigo, misture bem até que a mesma incorpore nos outros ingredientes.

Vá colocando aos poucos o leite e sempre misturando bem para que se forme uma massa.

Quando o molho adquirir uma textura espessa, estará pronto, caso contrário, dissolva um pouco a mais de farinha de trigo em um pouco de leite, que o resultado será mais rápido.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, faça uma camada fina de molho branco.

Em cada banana enrole uma fatia de presunto em seguida uma de mussarela.

Derrame o restante do molho por cima das bananas e coloque no forno para assar a 240°C por cerca de 15 minutos, até que a banana fique mais macia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35277-banana-delicia.html>