

VAGEM AO MOLHO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 500 ml de leite de vaca

1/2 cebola picada

1 tablete de caldo de galinha

2 colheres de queijo ralado

5 colheres de molho de tomate pronto

1 colher de manteiga

2 colheres de maisena

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Aqueça a manteiga numa panela, acrescente a cebola e o caldo de galinha, deixe cozinhar a cebola só até ficar macia.

Acrescente o leite, o queijo ralado, o molho de tomate e por último a maisena dissolvida em um pouco de leite.

Coloque em fogo baixo e vá mexendo sempre, o ponto correto é quando soltar do fundo da panela.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário coloque uma camada de molho, depois coloque a vagem e cubra com o resto do molho. Salpique com queijo ralado e leve para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36937-vagem-ao-molho.html>