

PAVÊ SALGADO DE CALABRESA

INGREDIENTES

6 batatas médias cortadas em fatias grossas e cozidas em água e sal
600 ml de leite
3 colheres de maisena
1 colher de manteiga
1 caixinha de creme de leite
100 g de queijo parmesão ralado
300 g de mussarela em fatias
2 gomos de linguiça calabresa cortadas em fatias finas
1 cebola cortada em fatias
1 tomate picado
1 pimentão picado
azeitonas (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture o leite, a manteiga e a maisena.

Leve ao fogo até engrossar, depois deixe ferver por 1 minuto.

Desligue o fogo, misture o creme de leite, o queijo ralado e reserve.

Em uma travessa unte com manteiga e arrume as fatias de batatas.

Por cima das batatas coloque o creme, depois a mussarela, a calabresa, o tomate, o pimentão, a cebola e as azeitonas.

Leve ao forno por 30 minutos.

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37340-pave-salgado-de-calabresa.html>