

# GRAVATINHA COM CREME DE LEITE E BACON DA ABIMA

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho: 1 colher de sopa de farinha de trigo  
250 ml de água fria  
1 sachê de caldo de legumes em pó  
2 gemas peneiradas  
3 colheres de sopa de manteiga sem sal  
1/2 xícara de chá de cebola cortada em cubinhos  
2 colheres de sopa de alho poró fatiado e cortado em quadradinhos (parte branca)  
1 dente de alho amassado  
200 g de cogumelo paris fresco cortado em fatias  
50 ml de vinho branco seco  
sal e pimenta a gosto  
300 ml de creme de leite fresco ou UHT  
salsinha fresca a gosto

### PARA SERVIR:

Para servir: queijo tipo parmesão  
pão  
150 g de bacon cortado em cubos pequenos e fritos

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Bata com um mixer ou liquidificador os quatro primeiros ingredientes do molho e reserve.  
Coloque a manteiga em uma frigideira, leve ao fogo e refogue a cebola, o alho poró e o alho. Junte os cogumelos fatiados e refogue. Acrescente o vinho, tempere com sal e pimenta a gosto e refogue rapidamente. Acrescente os ingredientes batidos e reservados. Cozinhe mexendo sempre para não formar grumos. Junte o creme de leite fresco e a salsinha, espere levantar fervura e verifique os temperos, acrescentando mais se necessário. Mantenha o molho aquecido.

### MONTAGEM:

Montagem: Misture a massa cozida ao molho, polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Distribua os quadradinhos de bacon e sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40052-gravatinha-com-creme-de-leite-e-bacon-da-abima.html>