

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>