

RATATOUILLE COM CARNE E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

2 berinjelas
2 abobrinhas
1/2 pimentão médio verde
1/2 pimentão médio vermelho
1/2 pimentão médio amarelo
1 tomate
1 cebola média
pimenta-do-reino e branca a gosto
1/2 kg de carne moída
6 dentes de alho
tempero misto a gosto
1 copo de leite
1 colher de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Doure 1/4 de cebola e 3 dentes de alho na margarina.

Junte a farinha de trigo sempre mexendo com a colher de pau e adicione o leite aos poucos até que fique um creme homogêneo, reserve.

Prepare a carne moída com azeite, alho, cebola e tempero misto.

MONTAGEM:

Montagem: Junte a carne por cima dos legumes já arrumados e posteriormente o molho branco.

Leve ao forno até gratinar levemente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41191-ratatouille-com-carne-e-molho-branco.html>