BATATA AO MOHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:500 ml de leite

1/2 cebola picadinha

150 gramas manteiga

1 colher de chá maisena (cheia)

2 dentes alho amassados

Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em rodelas não muito finas.

Coloque em uma panela para cozinhar com o caldo de legumes.

Em outra panela prepare o molho branco, comece pela manteiga deixe-a derreter.

Jogue a cebola e o alho deixe dourar , em seguida o leite, mexa bem, coloque a maisena espere o caldo engrossar e em seguida uma pitada de pimenta-do-reino e uma pitada de sal.

Em uma travessa monte o prato, começando pelas batatas já cozidas, salpique orégano coloque um pouco do molho branco deixe o restante para final.

coloque o presunto a mussarela e o restante do molho branco e o parmesão em seguida coloque no forno por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44168-batata-ao-moho-branco.html