

MISTO QUENTE DE TRAVESSA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 500 ml de leite integral
2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de manteiga sem sal
2 colheres de sopa de parmesão ralado
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Derreta a manteiga depois coloque a farinha de trigo.
Adicione o leite aos poucos mexendo e misturando bem.
Deixe engrossar e desligue o fogo.
Depois misture o parmesão, ajuste sal e pimenta.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa ou refratário coloque 3 fatias de pão, parte do molho branco, presunto e queijo.
Adicione outra camada de molho, cubra com as demais fatias do pão, o restante do molho, finalize com parmesão.
Leve ao forno a 180°C até dourar, por 20 minutos.
Sirva com salada ou batata frita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44846-misto-quente-de-travessa.html>