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 180ºC até dourar, por 20 minutos.

Sirva com salada ou batata frita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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