

# 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>