LEGUMES AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:400 ml de leite

1 creme de leite

1 colher de sopa de amido de milho

1 cebola ralada

2 dentes de alho

cebolinha, salsinha, noz-moscada, sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Dilua o amido de milho no leite, frite a cebola e o alho e acrescente o leite diluído, misture até engrossar, acrescente o creme de leite e o resto dos temperos a gosto.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma assadeira media a grande, coloque um pouco do molho no fundo, coloque todas as verduras e finalize com molho por cima e a mussarela ralada.

Leve ao forno por uns minutos só para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45933-legumes-ao-molho-branco.html