

BATATA AO FORNO COM MOLHO BRANCO DA GEIZY

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 550 ml de leite

2 sações brancas (para arroz)

2 colheres de maisena

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela misture todos os ingredientes do molho até ficar um molho grossinho.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma tigela de vidro coloque metade do molho, depois cubra com uma camada de presunto e mussarela. Corte a batata em tiras e faça uma camada salpique a gosto o orégano, cubra com o restante do molho e coloque mais uma camada de presunto e mussarela.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até dourar, retire do forno coloque a batata palha, para decorar.

Servir quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/49483-batata-ao-forno-com-molho-branco-da-geizy.html>