

ASPARGOS GRATINADOS AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

3 vidros de aspargos
600 g de presunto
600 g de queijo prato
2 caixinhas de molho branco
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Escorra e lave os aspargos.

Enrole 2 ou 3 aspargos (dependendo da grossura deles) em uma fatia de presunto e uma de queijo prato (o queijo deve ficar por dentro).

Coloque os enroladinhos em um pirex grande e cubra-os com o molho branco.

A seguir, polvilhe com queijo parmesão ralado.

Cubra com papel alumínio.

Leve ao forno pré-aquecido e deixe por 15 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe gratinar por mais 10 minutos.

Sirva com arroz branco ou risoto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50149-aspargos-gratinados-ao-molho-branco.html>