CROQUE MONSIER BRASILEIRINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:200 g de presunto ou peito de peru

300 g de mussarela

1 pacote de pão sem casa (existe uma marca que vende um que faz torta fria ou pode ser também o de sanduíche), faço com o de torta fria que fica mais prático em sua montagem.

1 colher de sonpa de manteiga para untar a forma

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:500 ml de leite

3 colheres de sopa de manteiga

1 cebola roxa pequena fatiada bem fininha

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de queijo ralado

1 colher de sopa de requeijão

Forma de bolo inglês, aquelas retangulares mais altas, se não tiver faça em uma travessa quadrada

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Coloque as colheres de manteiga para derreter, acrescente a cebola e espere elas ficarem transparetntes, acrescente a farinha de trigo e mexa bem, acrescente o leite (em fogo baixo), e mexa para dissolver essa farofinha (isso que dará consistência ao seu molho), não deixe empelotar.

Acrescente o leite e mexa até engrossar, se achar necessário acresnte mais uma colher de farinha.

Após o molho já está grosso, misture a colher de requijão e queijo ralado, se achar necessário acerte o sal dependendo de seu gosto.

MONTAGEM:

Montagem:Unte a forma com a manteiga.

Fazendo as camadas, pão, presunto ou peito de peru, pincele um poquinho de molho, até terminar com uma camada de pão. Coloque o molho por cima e laterais do seu lanche. Polvilhe queijo ralado.

Leve ao forno por 15 a 20 minutinhos.

Sirva com um suco de abacaxi com hortelã.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50457-croque-monsier-brasileirinho.html