

BATATAS BOLINHA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 kg de batatas
2 copos (requeijão) de leite
2 colheres de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga de leite
1 colher (sopa) de sal
8 fatias de mussarela
Curry, noz-moscada
Orégano para finalizar

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque em uma panela, o leite e a farinha, misture bem para não empelotar.

Acrescente a manteiga, o curry a noz-moscada e o sal a gosto.

Cozinhe bem e jogue por cima das batatas.

Polvilhe com o orégano e leve ao forno de 30 a 40 minutos, até que fiquem macias e douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50913-batatas-bolinha-com-molho-branco.html>