

BATATAS AO FORNO COM MOLHO BRANCO E QUEIJOS

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO COM QUEIJO:

Molho branco com queijo: 1 colher de sopa pó de creme de queijo

2 colheres de sopa de requeijão

1 copo pequeno de leite

pimenta-do-reino

manjeriço

200 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Colocar os ingredientes do molho, menos 100g de queijo parmesão ralado e o creme de leite, na panela até engrossar.

Desligar o fogo e adicionar o creme de leite. Colocar o molho sobre as batatas no refratário e salpicar os 100g de queijo ralado restantes, levar ao forno até dourar. Servir com arroz branco e salada!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52092-batatas-ao-forno-com-molho-branco-e-queijos.html>