

BATATAS AO FORNO COM MOLHO BRANCO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1/2 litro de leite

1/2 cebola picadinha

2 colheres de manteiga

1 tablete de caldo de legumes

2 colheres de farinha de trigo

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Em uma panela coloque a manteiga e refogue a cebola até que fique transparente, coloque o leite e espere que ele ferva.

Enquanto isso em outra vasilha dissolva a farinha em um pouco de leite frio.

Quando o leite ferver coloque o caldo de legumes e espere dissolver, em seguida coloque a farinha dissolvida em um pouco de leite e mexa sem parar para que não empelote.

Assim que estiver pronto acrescente o creme de leite e mexa até que fique uniforme.

Desligue o fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa, arrume as batatas já cozidas, coloque por cima o molho branco, arrume as fatias de mussarela e por último decore com o requeijão.

Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52713-batatas-ao-forno-com-molho-branco-e-requeijao.html>