

# CROQUE MONSIEUR

## INGREDIENTES

35 g de manteiga  
6 g de farinha de trigo  
200 ml de leite  
100 g de queijo parmesão ralado  
6 fatias de pão de forma  
3 fatias de queijo tipo gruyère (ou prato ou mussarela)  
6 fatias de presunto  
noz-moscada a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em uma panela  
Junte a farinha de trigo e doure  
Acrescente o leite e mexa bem até engrossar  
Junte 50 g do queijo ralado  
Tempere com o sal e a noz  
Unte com manteiga um dos lados de cada fatia de pão  
Monte 2 sanduíches com 1 fatia de queijo e 2 de presunto cada um  
Espalhe o molho branco bechamel por cima do sanduíche  
Polvilhe o restante do queijo ralado por cima  
Preaqueça o forno a 180  
Asse a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11440-croque-monsieur.html>