

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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