

# CROQUE MONSIEUR COM FRIOS

## INGREDIENTES

Creme de queijo

30 g manteiga

30 g farinha de trigo

375 ml leite

noz-moscada

sal, pimenta a gosto

50 g queijo tipo Suisse ralado

Croque monsieur

2 fatias pão de forma branco

100 g do creme de queijo

1 fatia presunto Royal Seara

1 fatia parma Seara

1 fatia mortadela Seara

3 fatias salame Seara

1 fatia lombo defumado Seara

100 g queijo tipo Suisse ralado

## MODO DE PREPARO

Creme de queijo

Deixe cozinhar no fogo durante 5 minutos sem tostar

Deixe cozinhar até engrossar

Retire do fogo e coloque o queijo

Toste o pão de forma de um lado só

Coloque entre cada camada um pouco do creme de queijo

Espalhe em cima bastante creme de queijo

Coloque no forno a 180° C de 10 a 15 minutos, até gratinar

Pocurando outra receita deliciosa e fácil de fazer como essa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1323-croque-monsieur-com-frios.html>