



## Legumes Assados ao Molho Branco



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

01:05

### Ingredientes

| Nome do Ingrediente                 | Medida Caseira        | Peso/Volume |
|-------------------------------------|-----------------------|-------------|
| Batata (em cubos grandes)           | 2 unidades grandes    | 500 g       |
| Cenoura (em cubos médios)           | 2 unidades grandes    | 400 g       |
| Mandioquinha (em cubos médios)      | 2 unidades grandes    | 400 g       |
| Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® | 4 colheres (sopa)     | 60 ml       |
| Creme de Cebola AJINOMOTO®          | 3 colheres (sopa)     | 30 g        |
| Leite                               | 1 e meia xícara (chá) | 300 ml      |
| Molho branco bechamel AJINOMOTO®    | 3 colheres (sopa)     | 30 g        |

### Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a batata, a cenoura, a mandioquinha, o Azeite TERRANO™ e o Creme de Cebola Ajinomoto®, misture e transfira para uma GN.
2. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até que os legumes fiquem macios.
3. Enquanto isso, prepare o molho: em uma panela pequena, coloque 250 ml de leite e leve ao fogo alto até ferver.

4. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e reserve.
5. Retire a GN do forno, remova o papel-alumínio, regue com o molho branco preparado. Volte ao forno por 10 minutos, ou até começar a dourar.
6. Retire do forno e sirva em seguida.