



## 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.