GRATINADO DE BRÓCOLIS COM BATATA

INGREDIENTES

3 batatas médias

3 xícaras de brócolis cozido

250 ml de leite

2 colheres de farinha de trigo

4 fatias de queijo (mussarela ou prato)

3 colheres (sopa) de gergelim

1/2 xícara de ervilhas

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Fatie as batatas e cozinhe na água e sal

Separe os brócolis com as mãos, o suficiente para ter aproximadamente 3 xícaras

Cozinhe o brócolis na água e sal

Prepare o molho branco com a farinha e o leite e adicione temperos a gosto

Em um refratário, coloque uma fina camada de molho branco

Monte uma cama de batatas, forrando o fundo e as laterais

Em seguida, coloque as ervilhas cozidas

Acrescente o brócolis cozido

Coloque pedaços de queijo entre os brócolis

Cubra com molho branco

Levar ao forno até o queijo gratinar

Doure o gergelim em uma frigideira e salpique por cima do gratinado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12686-gratinado-de-brocolis-com-batata.html