GRATINADO DE LEGUMES À MINHA MODA

INGREDIENTES

4 batatas rosa médias descascadas e fatiadas

1 batata-doce descascada e fatiada

2 cenouras descascadas e fatiadas

1 abobrinha verde fatiada

2 cebolas médias descascadas e fatiadas

2 dentes de alho picados

1 caixinha de creme de leite

250 ml de água quente

1 tablete de caldo de legumes

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de sálvia picada

1 colher (sopa) de salsinha picada

1 colher (sopa) de cebolinha verde picada

1 colher (sopa) de alecrim picado

2 colheres (sopa) de farinha de rosca

50 g de manteiga

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere, separadamente, os legumes com sal, pimenta e alho.

Unte um refratário fundo com a manteiga.

Distribua os legumes, em camadas, no refratário untado.

Aqueça a água e misture-a com o tablete de caldo de legumes, acrescente o creme de leite e regue o gratinado com essa mistura.

Em outro recipiente, misture o queijo parmesão, a sálvia picada, a salsinha, a cebolinha verde, a farinha de rosca e tempere com sal e pimenta.

Salpique esta mistura sobre o gratinado.

Leve para assar em forno preaquecido a 200º C por cerca de 45 minutos ou até dourar e ficar cozido os legumes.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14723-gratinado-de-legumes-a-minha-moda.html