

CHUCHU GRATINADO COM CALABRESA

INGREDIENTES

3 chuchus médios
1 calabresa congelada
1 cebola inteira bem picadinha
2 dentes de alho amassados
2 colheres de margarina
1 caldo de legumes bem picadinho
2 e 1/2 xícaras de leite
2 colheres de maisena
Sal
100 g de parmesão ralado grosso

MODO DE PREPARO

Tire a casca do chuchu e, em seguida, corte em cubinhos, coloque em uma panela com água e 1 colher (chá) de sal (coloque uma quantidade de água que cubra o chuchu) e leve ao fogo.

Quando começar a ferver, conte 5 minutos, desligue e escorra a água, depois despeje o chuchu em um refratário.

Tire a pele da calabresa e rale na parte grossa do ralador.

Divida a calabresa ralada em duas partes, e com uma das partes polvilhe sobre o chuchu no refratário.

Por último, polvilhe a calabresa ralada por cima de tudo e, em seguida, o queijo parmesão ralado, e coloque no forno em fogo alto até gratinar.

Em uma panela, derreta a margarina e logo após adicione a cebola, o alho e o caldo de legumes.

Deixe fritar por um minuto, e em seguida despeje a maisena já misturada no leite (coloque a maisena em uma xícara e vá colocando leite aos poucos, misturando até dissolver por completo).

Acrescente 1 colher (chá) rasa de sal, e depois de tudo misturado, vá mexendo até o caldo engrossar um pouco.

Desligue e despeje sobre o chuchu no refratário.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16100-chuchu-gratinado-com-calabresa.html>