

## LEGUMES GRATINADOS

### INGREDIENTES

1 embalagem de molho bechamel

2 curgetes cortadas em meia-lua

1 embalagem de cogumelos

2 cebolas roxas picadas

2 beringelas médias aos cubos

300 g de rebentos de soja

2 colheres de sopa de amendoins

salsa picada a gosto

azeite a gosto

sal a gosto

queijo a gosto

### MODO DE PREPARO

Em um tacho, cozinhe em azeite todos os legumes, em lume brando, durante 30 minutos.

Adicione a salsa picada, o molho bechamel, os amendoins partidos e tempere a gosto.

Em um tabuleiro de forno, adicione o preparado de legumes.

Se desejar, polvilhe com queijo ralado ou pão ralado para gratinar.

Leve ao forno preaquecido a 180°C durante 30 minutos ou até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18899-legumes-gratinados.html>