

# 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>