

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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