

ENFORMADO DE LEGUMES

INGREDIENTES

5 batatas grandes descascadas
1 xícara de abóbora
1 xícara de abobrinha
1 xícara de queijo minas fresco
5 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1/2 xícara de salsinha picada
2 ovos
3 colheres (chá) de sal
pitadas de pimenta preta ou branca
manteiga para untar
azeite para regar

MODO DE PREPARO

Fatie metade das batatas em rodela finas e reserve em água fria.

Cozinhe o restante, faça um purê e reserve.

Na mesma água das batatas, cozinhe os demais legumes “al dente” (durinhos) e escorra bem.

Misture numa vasilha à parte todos legumes cozidos em cubinhos, a salsinha, 4 colheres do parmesão, o queijo minas, os ovos e 2 das colheres de sal e pitadas de pimenta.

Unte uma forma com a manteiga, forre o fundo e as laterais com as rodela de batata e salpique o restante do sal.

Acrescente 2/3 do purê de batatas por cima fechando todos espaços entre as rodela.

Por cima disso, acrescente a mistura de legumes pré-temperados e cubra com o restante do purê.

Por cima de tudo, finalize com o restante do parmesão e um fio de azeite.

Sem cobrir a forma, leve ao forno preaquecido (200º C) por 40 a 50 minutos ou até que as batatas dourem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19742-enformado-de-legumes.html>