

# VERDURA DE FORNO

## INGREDIENTES

1/2 kg de batata inglesa  
1/2 kg de cenoura  
1 caixa pequena de creme de leite  
2 cebolas médias  
4 colheres (sopa) de maizena  
queijo parmesão a gosto  
1 litro de leite  
sal a gosto  
1 sachê de sazón para legumes  
2 colheres de manteiga  
queijo mussarela a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a batatas e as cenouras em cubinhos e coloque em uma panela com água e sal para cozinhar, depois de cozidas escorra e reserve.

Bata no liquidificador as cebolas, o leite, o queijo, a maizena, o sal e o sazón.

Coloque em uma panela e adicione a manteiga, leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar (fica uma papa).

Desligue e acrescente o creme de leite e depois as verduras cozidas.

Misture, depois coloque tudo em uma travessa e cubra com queijo mussarela e se quiser, queijo parmesão também.

Leve ao forno para derreter a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23136-verdura-de-forno.html>