

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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