

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 sazon 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 sazon.

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>