

LEGUMES GRATINADOS COM REQUEIJÃO DO MINEIRINHO

INGREDIENTES

1 couve-flor grande picada e higienizada

2 cenouras cortadas em rodelas (ou em tiras)

15 vagens picadas

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

1 lata de palmito em conserva

1 copo de requeijão (200 g)

200 g de mussarela ralada

suco de 1 limão

sal a gosto

orégano a gosto

azeite de oliva a gosto

manjericão a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Pré-cozinhe a couve-flor já picada, as cenouras cortadas e as vagens picadas em água com sal a gosto.

Em uma travessa de ir ao forno, acomode a couve-flor, as cenouras e as vagens pré-cozidas (ambas em camadas).

Com uma colher, faça montinhos de requeijão por cima dos legumes pré-cozidos.

A seguir, distribua o milho verde, a ervilha e o palmito em conserva já escorridos.

Espalhe o suco do limão e o azeite a gosto.

Cubra com a mussarela ralada, salpique o orégano a gosto e o manjericão a gosto.

Leve ao forno para gratinar, até que a mussarela derreta por completo.

O ideal é servir ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24961-legumes-gratinados-com-requeijao-do-mineirinho.html>