

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 gosto
azeite de oliva gosto
manjeriço 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 manjeriço a gosto.
Leve ao forno para gratinar, até que a mussarela derreta por completo.
O ideal é servir ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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