

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
- 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>