

GRATINADO DE CHUCHU

INGREDIENTES

2 chuchus médios
1 colher de sopa de margarina
1 e 1/2 cebola
2 dentes de alho
2 colheres de sopa de farinha de trigo
250 ml de leite
250 ml de água
sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto
50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe os chuchus em água e sal, despeje em uma travessa e reserve.

Em um panela, aqueça a margarina, coloque 1/2 cebola picada e os dentes de alho picados, deixe fritar.

Acrescente o sal, a pimenta e a noz-moscada.

Acrescente a farinha de trigo e mexa, até formar uma farofa.

Coloque o leite, em seguida a água e mexa bem, até engrossar, virando um creme.

Corte a cebola em rodela bem finas e cubra os chuchus.

Despeje o creme sobre a cebola e os chuchus.

Cubra com o queijo ralado e leve ao forno preaquecido por 15 minutos a 240°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26995-gratinado-de-chuchu.html>