

PEPINO AO FORNO COM QUEIJO COALHO

INGREDIENTES

1 pepino comum grande

1 colher de sopa de manjericão (fresco ou seco)

1 colher de café de sal light (50% menos sódio) ou marinho

100 g de queijo coalho

azeite pra untar a forma

MODO DE PREPARO

Corte o pepino em rodelas fininhas.

Retire as sementes.

Unte uma forma com azeite.

Coloque as rodelas de forma uniforme, cobrindo todo o fundo da forma.

Salpique o manjericão e o sal por cima das rodelas.

Corte o queijo coalho em tirinhas e coloque sobre as rodelas.

Coloque no forno em fogo médio até dourar o queijo e o pepino ficar macio (uns 20 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32229-pepino-ao-forno-com-queijo-coalho.html>