

PEPINO AO FORNO COM QUEIJO COALHO

INGREDIENTES

- 1 pepino comum grande
- 1 colher de sopa de manjerição (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 rodela  fininhas.

Retire as sementes.

Unte uma forma com azeite.

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

Salpique o manjerição e o sal por cima das rodela .

Corte o queijo coalho em tirinhas e coloque sobre as rodela .

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>