

LEGUMES NA CHURRASQUEIRA

INGREDIENTES

- 1 berinjela descascada e cortada em rodela grossas (de 1 centímetro)
- 1 cebola cortada em rodela (também de 1 centímetro)
- 1 abobrinha fatiada
- 12 talos de aspargos
- 2 pimentões grandes, inteiros
- 6 champignons frescos grandes, cortados em lascas
- 6 fatias grossas queijo (pode ser mussarela de búfala, queijo coalho, mussarela fresca ou tofu)
- folhas de manjeriço
- sal, pimenta, azeite e vinagre balsâmico a gosto
- 6 raminhos de alecrim para enfeitar

MODO DE PREPARO

O pimentão é o único que tem preparo diferente e deve ser usado inteiro. Para grelhar, deixe que ele fique bem preto, de todos os lados. Depois, coloque-o num saco plástico fechado. Depois de alguns minutos abafado no saco, vai ser bem mais fácil retirar a pele e as sementes, que não são usadas. Corte-os em 3 pedaços e reserve para usar na montagem.

Corte todos os outros legumes e coloque-os na churrasqueira sobre uma grelha. Deixe assar até que você consiga ver as marquinhas da grelha nos legumes e vire.

Quando estiverem assados ao seu gosto (mais ou menos molinho), coloque-os numa vasilha e tempere com sal, pimenta e azeite.

Para a montagem do prato, comece com o pimentão ou a berinjela como base (pois são os maiores) e vá colocando os demais, alternando com o queijo e algumas folhinhas de manjeriço.

Na última parte, coloque 2 talos de aspargos cruzados (como aparece na foto) e faça um furo bem ao meio (com a ajuda de um palito de churrasco), colocando um ramo de alecrim para enfeitar e segurar.

Regue o tempero de sua preferência (eu usei azeite e vinagre balsâmico) e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36387-legumes-na-churrasqueira.html>