

OSTRA GRATINADA À MODA DO MEU MARIDO CARLOS WAGNER

INGREDIENTES

- 1 dúzia de ostras frescas;
- 1 caixa de molho pronto quatro queijos de sua preferência
- 1 sachê de catupiri de sua preferência
- queijo ralado para gratinar

MODO DE PREPARO

Coloque as ostras para ferver até que a concha esteja entreaberta.

Enquanto isso prepare o recheio em uma tigela misturando o molho quatro queijos e o catupiri.

Depois de fervidas abra as conchas e passe uma água fria para retirar as possíveis sujeirinhas que ainda possam estar por ali.

Com uma colher coloque o molho sobre as ostras até que fiquem bem escondidinhas.

Por último polvilhe de queijo ralado sobre o molho e coloque para gratinar em forno preaquecido a 280°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39618-ostra-gratinada-a-moda-do-meu-marido-carlos-wagner.html>