

ALCACHOFRA GRATINADA

INGREDIENTES

7 fundos de alcachofra
100 g de mussarela
2 tomates sem sementes
1 cebola média
azeite extra virgem
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as alcachofras por 10 minutos em água, sal e suco de 1 limão.
Refogue a cebola, os tomates e tempere como quiser. (não coloquei sal por causa da dieta).
Regue as alcachofras com azeite, coloque o refogado dentro de cada uma delas e cubra com mussarela. Polvilhe queijo parmesão.
Leve ao forno médio por uns 10 minutos para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42941-alcachofra-gratinada.html>