

VEGETAIS GRATINADOS

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 4 colheres de maionese

2 colheres de maisena

2 copos de leite

1 pitada de noz-moscada

sal a gosto

100 g queijo parmesão ralado

100 g queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Numa panela coloque o leite ainda frio, a maisena, a maionese e acerte o sal.

Leve ao fogo e vá mexendo sem parar até começar a engrossar e ficar homogêneo.

Coloque a pitada de noz moscada e continue mexendo.

Quando estiver bem misturado, coloque metade da mussarela e metade do parmesão. Continue mexendo até derreter todo o queijo.

Jogue esse creme sobre os vegetais refogados e espalhe bem. Polvilhe o resto do queijo por cima e leve ao forno por 20 minutos ou até dourar o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42979-vegetais-gratinados.html>