TORTA DE LEGUMES GRATINADA

INGREDIENTES

4 batatinhas cozidas

3 cenouras cozidas

1/2 pacote de ervilha congelada

1 lata de milho verde

1/2 maionese grande

1 caldo de legumes

1 caixa de creme de leite

100 gramas de queijo mussarela

1 pacotinho de queijo ralado parmesão

MODO DE PREPARO

Corte os legumes já cozidos em cubos.

Leve a maionese ao fogo com o caldo de legumes, mexa até dissolver o caldo, depois acrescente o creme de leite e mexa até o ponto de fervura.

Em um pirex misture o molho com os legumes.

Jogue água fervida sobre o milho e a ervilha só para amolecer, depois misture com a salada.

Cubra a salada com queijo mussarela e por cima espalhe o queijo ralado a gosto.

leve ao fogo para gratinar por aproximadamente 20 minutos.

Depois, bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49954-torta-de-legumes-gratinada.html