

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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