

ABROBRINHA E CENOURA GRATINADA

INGREDIENTES

2 cenouras

2 abrobrinhas

1 caixinha de creme de leite

1 caldo de legumes

queijo parmesão ralado

sal, pimenta e orégano

MODO DE PREPARO

Cortar a abobrinha e a cenoura em rodelas de aproximadamente 1 cm.

Untar uma forma com azeite de oliva.

Ordenar a abobrinha e a cenoura em fileiras (uma acima da outra verticalmente). Formar duas camadas.

Despejar o caldo de legumes diluído em água na forma, molhando os vegetais.

Temperar o creme de leite com sal, pimenta-do-reino e orégano.

Depois de temperado, cupra os vegetais com o creme de leite e despeje o queijo sobre a travessa.

Leve ao forno até gratinar. A abobrinha estará bem cozida e a cenoura al dente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51971-abrobrinha-e-cenoura-gratinada.html>