

# ABROBRINHA E CENOURA GRATINADA

## INGREDIENTES

2 cenouras  
2 abobrinhas  
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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