

CHUCHU GRATINADO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 xícaras de leite fervido
sal a gosto
pimenta-do-reino branca a gosto
noz-moscada a gosto
1 kg de chuchu descascado
1 fio de azeite
100 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione a manteiga, a farinha e o leite fervido, mexa até engrossar

Tempere com sal, pimenta

Corte os chuchus em fatias finas e tempere com sal

Deixe descansar por 5 minutos

Em seguida, lave e deixe secar

Em outra panela, adicione 1 fio de óleo e as fatias de chuchu

Tempere com sal e pimenta

Unte uma travessa com azeite e cloque as fatias de chuchu

Cubra

Adicione queijo parmesão ralado por cima

Leve ao forno para gratinar (180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11208-chuchu-gratinado.html>