

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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