

GRATINADO DE BRÓCOLIS COM BATATA

INGREDIENTES

3 batatas médias
3 xícaras de brócolis cozido
250 ml de leite
2 colheres de farinha de trigo
4 fatias de queijo (mussarela ou prato)
3 colheres (sopa) de gergelim
1/2 xícara de ervilhas
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Fatie as batatas e cozinhe na água e sal
Separe os brócolis com as mãos, o suficiente para ter aproximadamente 3 xícaras
Cozinhe o brócolis na água e sal
Prepare o molho branco com a farinha e o leite e adicione temperos a gosto
Em um refratário, coloque uma fina camada de molho branco
Monte uma cama de batatas, forrando o fundo e as laterais
Em seguida, coloque as ervilhas cozidas
Acrescente o brócolis cozido
Coloque pedaços de queijo entre os brócolis
Cubra com molho branco
Levar ao forno até o queijo gratinar
Doure o gergelim em uma frigideira e salpique por cima do gratinado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12686-gratinado-de-brocolis-com-batata.html>