



RECEITAS DA FIA

Abobrinha Gratinada

www.receitasdafia.com/receitas/abobrinha-gratinada

A abobrinha é uma planta perfeita para inserir na alimentação do dia a dia. Com poucas calorias, ela auxilia na digestão e na saúde dos ossos. O resultado é uma opção de refeição fácil, nutritiva e saborosa.

 40 min

 4 porções

Ingredientes

- 3 [abobrinhas](#) cortadas em rodelas de 1cm
- 1 colher (sobremesa) de [sal](#)
- 50g de queijo [parmesão](#) ralado para polvilhar
- 2 colheres (sopa) de [margarina](#)
- 1 e 1/2 colher (sopa) de [farinha de trigo](#)
- 1/2 litro de [leite](#)
- [noz-moscada](#) a gosto
- 1 caixa de [creme de leite](#)

Modo de Preparo

1. Em uma panela, em fogo médio, coloque a abobrinha, cubra com água, coloque o sal e ferva até ficar 'al dente'. Reserve.
2. Para o molho branco, em uma panela, leve ao fogo médio, a margarina e quando derreter, acrescente a farinha de trigo e mexa bem até dourar.
3. Acrescente o leite, aos poucos, mexendo sempre, até formar um creme.
4. Tempere com sal e noz-moscada e desligue.
5. Adicione o creme de leite e mexa bem.
6. Em um refratário pequeno, coloque 2 colheres (sopa) do molho branco, coloque a abobrinha e despeje o molho branco restante.
7. Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos para gratinar.
8. Sirva em seguida.

www.receitasdafia.com