



RECEITAS DA FIA

Chuchu Gratinado

www.receitasdafia.com/receitas/chuchu-gratinado

Chuchu Gratinado é uma ótima opção para o jantar por ser leve, fácil e rápido! Não deixe de anotar essa receita.

Chuchu Gratinado unknown

 40 min

 6 porções

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

1. Em uma panela, adicione a manteiga, a farinha e o leite fervido, mexa até engrossar.
2. Tempere com sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada, reserve.
3. Corte os chuchu em fatias finas e tempere com sal.
4. Deixe descansar por 5 minutos.
5. Em seguida, lave e deixe secar.
6. Em outra panela, adicione 1 fio de óleo e as fatias de chuchu.
7. Tempere com sal e pimenta-do-reino.
8. Unte uma travessa com azeite e coloque as fatias de chuchu.
9. Cubra-as com o molho reservado.
10. Adicione queijo parmesão ralado por cima.
11. Leve ao forno para gratinar (180° C), por cerca de 30 minutos.

www.receitasdafia.com