



Gratinado de Legumes

www.receitasdafia.com/receitas/gratinado-de-legumes

Delicioso gratinado de legumes pronto em 30 minutos, super fácil e saboroso!

Gratinado de Legumes

 30 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de [cenoura](#) picada e cozida
- 1 xícara (chá) de [brócolis](#) em talinhos
- 200g de [bacon](#) picado frito
- 1 xícara (chá) de [abobrinha](#) picada
- 1 xícara (chá) de [couve-flor](#) em talinhos
- 1/2 litro de [leite](#) desnatado (ou bebida vegetal)
- 2 colheres (sopa) de [farinha de trigo](#) (ou amido de milho)
- 1 colher (sobremesa) de [azeite](#) de oliva
- 1/2 [cebola](#) picada
- Uma pitada de sal
- [Pimenta-do-reino](#) e [noz-moscada](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma travessa, adicione todos os legumes, misture bem e reserve.
2. Em um recipiente, misture 1/2 xícara de chá de leite com a farinha até formar um creme liso. Reserve.
3. Em uma panela, refogue a cebola no azeite até ficar transparente.
4. Adicione o restante do leite e deixe ferver.
5. Diminua o fogo e acrescente gradualmente o creme liso ao leite, mexendo sem parar. Cozinhe até engrossar.
6. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada, misture bem.
7. Despeje o bacon frito, o molho sobre os legumes na travessa e leve ao forno preaquecido a 180 °C até dourar.
8. Sirva e aproveite!