

Gratinado de Legumes

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

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

Gratinado de Legumesown



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!