

CHUCHU GRATINADO

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

Em uma panela, adicione a manteiga, a farinha e o leite fervido, mexa até engrossar
Tempere com sal, pimenta
Corte os chuchus em fatias finas e tempere com sal
Deixe descansar por 5 minutos
Em seguida, lave e deixe secar
Em outra panela, adicione 1 fio de óleo e as fatias de chuchu
Tempere com sal e pimenta
Unte uma travessa com azeite e cloque as fatias de chuchu
Cubra
Adicione queijo parmesão ralado por cima
Leve ao forno para gratinar (180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11208-chuchu-gratinado.html>