

# GRATINADO DE BRÓCOLIS COM BATATA

## INGREDIENTES

3 batatas médias  
3 xícaras de brócolis cozido  
250 ml de leite  
2 colheres de farinha de trigo  
4 fatias de queijo (mussarela ou prato)  
3 colheres (sopa) de gergelim  
1/2 xícara de ervilhas  
temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Fatie as batatas e cozinhe na água e sal  
Separe os brócolis com as mãos, o suficiente para ter aproximadamente 3 xícaras  
Cozinhe o brócolis na água e sal  
Prepare o molho branco com a farinha e o leite e adicione temperos a gosto  
Em um refratário, coloque uma fina camada de molho branco  
Monte uma cama de batatas, forrando o fundo e as laterais  
Em seguida, coloque as ervilhas cozidas  
Acrescente o brócolis cozido  
Coloque pedaços de queijo entre os brócolis  
Cubra com molho branco  
Levar ao forno até o queijo gratinar  
Doure o gergelim em uma frigideira e salpique por cima do gratinado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12686-gratinado-de-brocolis-com-batata.html>