

Receita de **GRATINADOS:**

5 Pratos Gostosos

PARA FAZER NO FORNO



FLÁVIA VIANA



BRÓCOLIS GRATINADO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 maço de brócolis cru
- 3 ovos
- 1 caixinha de creme de leite
- Noz-moscada a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 100 g de queijo meia cura ralado

MODO DE PREPARO

1. Lave o brócolis, separe em floretes e cozinhe em água fervente com sal por cerca de 3 a 5 minutos, apenas até ficar levemente macio. Escorra bem e reserve.
2. Em uma tigela, bata levemente os ovos com um garfo ou fouet.
3. Acrescente o creme de leite, o sal, a pimenta-do-reino e a noz-moscada, misturando até formar um creme homogêneo.
4. Junte o brócolis cozido ao creme e misture delicadamente.
5. Transfira a mistura para um refratário untado.
6. Cubra com o queijo meia cura e finalize com o parmesão ralado.
7. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por aproximadamente 25 a 30 minutos, ou até dourar e gratinar por cima.





PICADINHO GRATINADO

INGREDIENTES

- 600 g de bife em tiras
- 3 colheres de sopa de óleo ou azeite
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- 1 cebola picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 vidro de palmito picado
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 colheres de sopa de requeijão
- 200 g de muçarela ralada
- Batata palha para finalizar

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o óleo e a manteiga. Adicione a cebola e refogue. Junte as tiras de bife, tempere com sal e pimenta, e cozinhe até a carne dourar.
2. Acrescente o milho verde e o palmito picado, misturando bem. Cozinhe por 3 a 5 minutos.
3. Abaixar o fogo, adicione o creme de leite e o requeijão. Ajuste o sal e a pimenta.
4. Transfira o picadinho para um refratário untado. Cubra com a muçarela ralada.
5. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por 15–20 minutos, ou até o queijo derreter e dourar levemente.



FRANGO GRATINADO COM BATATAS

INGREDIENTES

- 500 g de batatas
- 500 g de peito de frango
- 1/2 cebola picada (60 g)
- 2 dentes de alho picados (7 g)
- 2 colheres de sopa de manteiga (40 g)
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo (20 g)
- 2 xícaras de leite (480 ml)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Lemon pepper a gosto
- Colorau a gosto
- Noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe as batatas em rodela finas em água com sal até ficarem levemente macias. Escorra e reserve.
2. Tempere o frango com sal, pimenta-do-reino, lemon pepper e colorau.
3. Refogue a cebola e o alho, acrescente o frango e cozinhe até dourar bem. Reserve.
4. Derreta a manteiga, junte a farinha e mexa por 1 minuto.
5. Acrescente o leite aos poucos, mexendo sempre, até formar um molho cremoso.
6. Tempere o molho com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada.
7. Em um refratário, faça camadas de batata, frango e molho, finalizando com o molho.
8. Leve ao forno a 200 °C por 20 a 30 minutos, até gratinar levemente.





MACARRÃO DE FORNO

INGREDIENTES

- 200 g de bacon em cubinhos
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 2 e 1/2 xícaras de água quente
- 200 g de macarrão Fusilli Paganini
- Folhas de manjerição a gosto
- 1 e 1/2 xícara de creme de leite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara de parmesão ralado
- 2 xícaras de muçarela picada





MACARRÃO DE FORNO

MODO DE PREPARO

1. **Frite o bacon até começar a dourar. Acrescente a cebola e o alho e refogue até ficarem macios.**
2. **Junte o extrato de tomate e a água quente. Misture bem e deixe cozinhar por alguns minutos. Tempere com sal, pimenta e folhas de manjerição.**
3. **Adicione o macarrão fusilli direto na panela com o molho e cozinhe até ficar al dente, absorvendo parte do molho.**
4. **Retire do fogo e adicione o creme de leite, misturando bem. Ajuste o sal e a pimenta, se necessário.**
5. **Transfira o macarrão para um refratário untado. Polvilhe o parmesão e distribua a muçarela por cima.**
6. **Leve ao forno preaquecido a 200 °C por 15–20 minutos, ou até o queijo derreter e dourar levemente.**
7. **Retire do forno e sirva imediatamente, decorando com folhas de manjerição fresco, se desejar.**





PURÊ DE BATATAS GRATINADO

INGREDIENTES

- 4 batatas médias (500 g)
- 1 caixa de creme de leite
- 120 ml de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Sal a gosto
- 200 g de muçarela

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe as batatas em água com uma pitada de sal até ficarem macias.
2. Escorra as batatas e amasse bem. Misture a manteiga, o leite e o creme de leite até formar um purê cremoso.
3. Acrescente 50 g de muçarela picada e ajuste o sal.
4. Coloque o purê em um refratário untado. Distribua os 150 g restantes de muçarela por cima, espalhando de forma uniforme.
5. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 15–20 minutos, ou até o queijo derreter e dourar levemente.



PARA MAIS RECEITAS:

➤ **ACESSE NOSSO SITE**

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**