

Chuchu gratinado

INGREDIENTES

- 4 chuchus cozidos
- 1 lata de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 ovos
- 200g de presunto
- 300g de mussarela ralada
- 50g de queijo ralado
- sal a gosto
- manteiga ou margarina para untar
- queijo ralado para polvilhar

MODO DE FAZER

- Cozinhe os chuchus em água fervente e sal
- Em um refratário untado com manteiga e polvilhado com queijo ralado, intercale em camadas rodela de chuchu, fatias de presunto e a mussarela ralada
- Regue com o creme do liquidificador
- Polvilhe com queijo ralado
- Leve ao forno pré-aquecido 180°C por 20 minutos
- No copo do liquidificador coloque o leite, o creme de leite, ovos, sal, pimenta (opcional) e queijo ralado
- Bata
- Utilize sobre os chuchus

www.casadecarnesvilapires.com.br