

# GRATINADO DE VEGETAIS



Revista  
Jun. | Jul. 06

Fotos: Nuno Campos  
Chef: Boris Schijvens

## PARA 4-6 PESSOAS

Tempo de preparação: 15 minutos

Tempo de confecção: 30-35 minutos

## INGREDIENTES

500 ml de Soja - creme de cozinha biológico • 450 g de legumes como: chicória belga, pequenas cenouras e alho francês  
• 2 dentes de alho picados • 2 ovos • Sal e pimenta • Um punhado de salsa picada

## PREPARAÇÃO

Aquecer previamente o forno a 200 °C • Coza a chicória e as cenouras em água a ferver e adicione o alho francês após decorridos aproximadamente 4 minutos • Retire os legumes da água e coloque-os num recipiente que possa ir ao forno • Misture numa tigela o creme de cozinha Provamel, o alho, os ovos, a pimenta e o sal • Verta esta mistura sobre os vegetais e coloque-os no forno durante aproximadamente 25 minutos, até que adquiram uma aparência ligeiramente tostada • Retire do forno e adicione a salsa picada