

## Hortifruti União na cozinha

### Chuchu com carne moída gratinado

1kg de chuchu descascado (picadinho)  
1/2kg de carne (moída)  
1 dente de alho amassado  
1/2 cebola média picada  
2 colheres (sopa) de margarina  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1/2 litro de leite  
Queijo parmesão (ralado) a gosto  
1 colher (sopa) óleo de soja  
Pimenta do reino a gosto  
Sal a gosto



Refogue em uma panela o óleo, o alho, a cebola e a carne com o sal e a pimenta. Acrescente o chuchu e cozinhe. Reserve.

Misture em uma panela a farinha e a margarina e leve ao fogo sempre mexendo até dissolver. Vá acrescentando o leite devagar, sempre mexendo.

Quando o molho branco estiver engrossado, tempere com o sal, a pimenta e duas colheres (sopa) de queijo ralado.

Disponha o chuchu com a carne em um refratário, cubra com o molho branco e polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno para gratinar durante 5 minutos.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 30 minutos