



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Mostarda gratinada

Ingredientes:

1 maço de mostarda
3 dentes de alho fatiados
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 tomates fatiados
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
2 colheres (sopa) salsinha bem picada
sal a gosto

Modo de preparo:

Lave e escale a mostarda por 3 minutos.
Escorra, corte em tiras grossas e reserve.
Refogue o alho, junte a mostarda e refogue por mais 2 minutos.
Desligue, disponha sobre um refratário, espalhe as fatias de tomate e polvilhe com o queijo.
Leve ao forno médio previamente aquecido, por 20 minutos, para gratinar.
Salpique com a salsa e sirva em seguida.