



# Legumes com Provolone ralado e creme de ricota

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍽️ 4 Porções

## Ingredientes

- 1 unidade de batata inglesa
- 1 unidade de batata doce
- 1 unidade de abobrinha
- 1 unidade de berinjela
- 1 unidade de mandioquinha
- ¼ de xícara de azeite de oliva extra virgem
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de farinha de milho (pré-cozida)
- ½ xícara de Queijo Provolone Tirolez ralado

Molho:

- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- Suco e raspas de 1 limão-siciliano
- 1 colher de sopa de azeite e oliva extra virgem
- Pitada de sal

## Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 200°C por 15 minutos. Corte todos os legumes em palito e, para uma apresentação mais bonita e colorida, o ideal é manter as cascas dos legumes.

Depois, coloque-os em uma vasilha e tempere com o azeite e sal. Em seguida, junte a polenta e o Queijo Provolone Tirolez ralado e misture até se envolverem bem aos palitos de legumes.

Assim, ficarão empanados com a farinha e o queijo. Coloque-os em uma assadeira e leve para assar por, aproximadamente, 40 minutos.

É importante dar uma mexida nos legumes para que assem uniformemente ao longo do preparo.

Para o molho à base de Creme de Ricota Tirolez, misture todos os ingredientes e deixe gelar enquanto os legumes assam. O ideal é servi-los como acompanhamento ou entrada.