BATATA COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

5 batatas inglesas médias cortadas em rodelas não muito finas

1 cebola média cortada ao meio

coentro ou cheiro-verde a gosto

azeitonas verde a gosto

azeite a gosto

sal a gosto

Creme de milho:1 caixinha de creme de leite

100 g de requeijão

1 lata de milho verde (sem a água)

queijo mussarela e parmesão para ralar na hora a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas junto com a cebola e o sal

Bata no liquidificador o creme de leite, requeijão e o milho

Escorra as batatas e a cebola e abra as pétalas da cebola

Em um recipiente médio, arrume as batatas e por cima espalhe as pétalas de cebola

Coloque azeite e coentro a gosto

Despeje o creme batido no liquidificador

Por último, coloque as fatias de queijo mussarela e rale o parmesão por cima

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos ou até os queijos derreterem e dourarem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11492-batata-com-creme-de-milho.html