

# BATATA GRATINADA DA NELLY

## INGREDIENTES

500 g de batatas descascadas e cortadas em rodelas não muito finas

2 latas de sardinha pequenas em óleo

2 colheres (sopa) de manteiga

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 cebola

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de salsa picada

1/2 xícara de queijo ralado, podendo ser mussarela ou parmesão

## MODO DE PREPARO

Coloque as batatas em refratário alto com 1 xícara (chá) de água, tampe e leve ao micro-ondas por 9 minutos em potência alta.

Retire do micro-ondas, escorra a água e distribua as batatas em um refratário baixo.

Amasse as sardinhas e espalhe sobre as batatas.

Em outro refratário, coloque a manteiga, a farinha, o creme de leite, a cebola, a salsa, o sal e a pimenta-do-reino e leve ao micro-ondas para derreter a manteiga.

Misture tudo, espalhe sobre a sardinha e polvilhe o queijo.

Leve ao forno por 5 a 10 minutos para gratinar.

Para finalizar, adicione azeitonas para enfeitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14999-batata-gratinada-da-nelly.html>