

BATATA À PORTUGUESA

INGREDIENTES

3 batatas cozidas em rodelas
3 ovos cozidos
2 cebolas cortadas em rodelas
500 ml de leite
3 colheres de farinha de trigo
300 g de manteiga
Sal, pimenta-do-reino e noz moscada a gosto
Azeitonas pretas a gosto
Coentro picado a gosto
300 g de presunto em tiras
300 g de queijo mussarela picado
Queijo parmesão a gosto
1 colher (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Coloque as rodelas de batatas para cozinhar.

Em seguida, cozinhe os ovos.

Em uma panela aquecida, coloque a manteiga, dissolva o trigo no leite e despeje na panela, mexendo até firmar o molho.

Finalize com o sal, a pimenta e a noz moscada, e reserve.

Em outra panela, refogue a cebola no azeite e reserve.

Arrume as batatas cozidas em um refratário, despeje o molho e, em seguida, a cebola.

Coloque o presunto, a mussarela, o parmesão, os ovos e, por último, as azeitonas.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos a 180º C.

Finalize com o coentro.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15389-batata-a-portuguesa.html>