BATATAS GRATINADAS À FRANCESA

INGREDIENTES

1 kg de batatas rosa

2 dentes de alho grandes

30 g de manteiga para untar

1/2 litro de leite

200 g de creme de leite fresco ou em lata sem soro

250 g de queijo gruyère ralado

3 gemas

Sal, pimenta-do-reino e noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as em rodelas finas.

Em uma panela com água fervente, coloque as rodelas de batata e deixe cozinhar por 7 minutos, retire e passe por água fria para parar o cozimento, reservando em seguida.

Misture o leite, o creme de leite e as gemas e bata tudo muito bem para homogeneizar.

Em uma forma refratária funda, untada com a manteiga, espalhe os alhos amassados.

Coloque uma camada de batatas como se fossem telhas, uma recobrindo a metade da outra.

Tempere com sal, pimenta e noz moscada e cubra com metade do queijo ralado.

Faça uma segunda camada de batatas, tempere-as e cubra com mais queijo ralado.

Termine com uma camada de batatas e tempere-as.

Por último, despeje sobre as batatas a mistura do leite com o creme de leite e os ovos.

A mistura deve cobrir as batatas, e caso falte, coloque um pouco mais de leite ou creme de leite.

Salpique com queijo ralado e leve ao forno preaquecido a temperatura de 200º C por cerca de 40 minutos ou até dourar e as batatas estarem macias.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16131-batatas-gratinadas-a-francesa.html