

BATATA CREMOSA DE FORNO

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de pimenta
- 3 a 4 batatas descascadas
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- Salsinha picada para decorar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C.

Derreta a manteiga em uma panela pequena e frite o alho até que comece a dourar.

Acrescente a farinha até que não haja mais pedaços.

Adicione o leite lentamente enquanto mexe a mistura, para garantir que ela fique uniforme.

Deixe ferver e, em seguida, tire do fogo.

Corte as batatas em fatias finas e espalhe por uma assadeira pequena.

Em seguida, coloque o molho sobre as batatas, jogando o queijo ralado por cima.

Asse por cerca de 1 hora, até que a parte de cima esteja fervendo e dourada.

Jogue a salsa picada por cima e sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16194-batata-cremosa-de-forno.html>