

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 certa de 1 hora, até que a parte de cima esteja fervendo e dourada.

Jogue a salsa picada por cima e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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