

BATATA AO FORNO COM PARMESÃO

INGREDIENTES

4 batatas
2 colheres de requeijão
1 cebola pequena
queijo parmesão
sal e orégano a gosto
4 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em rodela e cozinhe.

Cuidado para não passarem do ponto, elas não podem ficar muito moles.

Enquanto as batatas cozinham, corte as cebolas em rodela.

Numa assadeira, unte com azeite e forre com a metade das cebolas em rodela.

Escoe a batata e coloque uma a uma na assadeira, elas deve ficar arrumadas lado a lado.

Pincele requeijão em cada uma delas.

Tempere com sal a gosto.

Regue com azeite e cubra as batatas com o restante das cebolas.

Cubra com queijo ralado e salpique orégano.

Leve ao forno a 170° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16496-batata-ao-forno-com-parmesao.html>