

BATATA RECHEADA – RECEITA BASE

INGREDIENTES

Batata inglesa

1 cebola

1 creme de leite

500 ml de leite

Frango desfiado a gosto

Molho bolonhesa 200 ml

2 colheres de maisena

200 g de queijo de coalho ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Bata no liquidificador o leite, cebola e 2 colheres de maisena.

Em seguida, leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar (se preferir, coloque sal a gosto).

Com as batatas espalhadas no refratário, recheie todas as batatas.

Em seguida, coloque o molho branco espalhando em todo refratário, e depois finalize com queijo coalho ralado.

Leve ao forno preaquecido por 20 minutos e retire somente quando estiver dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/16833-batata-recheada-receita-base.html>