BATATA GRATINADA TUNADA

INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa

150 ml de leite

150 ml de creme de leite

1 colher (sopa) de margarina

50 g de queijo parmesão ralado

200 g de presunto

200 g de queijo mussarela

orégano

sal

MODO DE PREPARO

Numa panela, corte as batatas em rodelas devidamente lavadas e descascadas, e leve ao fogo, até que as cozinhem, e se mantenha firmes.

Enquanto isso prepare o molho, numa outra panela junte o leite, o creme de leite, a margarina e sal e misture em fogo baixo por 5 minutos.

Tendo as batatas cozidas, e o molho pronto, unte um refratário com um pouco de margarina, e organize uma camada de batata.

Por cima polvilhe um pouco de orégano e sal, e acrescente uma camada de queijo e outra de presunto, ambos ralados.

Por cima regue com uma parte do molho, e repita o processo, até que a última camada seja de batata, por fim forme uma com o queijo, polvilhe orégano e o restante do molho, e finalize com queijo parmesão.

Leve ao forno por 35 minutos em 180° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17758-batata-gratinada-tunada.html