

BATATA ESPECIAL

INGREDIENTES

3 batatas pequenas
1 cebola pequena
4 colheres de sopa de maionese
Orégano
Sal a gosto
2 fatias de presunto
4 fatias de queijo mussarela
1/4 copo de leite

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em cubos pequenos.
Coloque as batatas em uma panela, leve ao fogo e deixe cozinhar até ficar molinha, reserve.
Em outra panela, refogue a cebola cortada em cubos juntamente com o presunto.
Quando estiver douradinha, acrescente a maionese, o leite, o orégano e o sal.
Mexe até levantar borbulhas e tire do fogo.
Fora do fogo misture o molho com as batatas cozidas.
Coloque em uma travessa uma camada do creme, uma de queijo, mais uma de creme e por último o creme.
Leve ao forno preaquecido por 10 minutos.
Sirva quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19745-batata-especial.html>