

BATATA SOFISTICADA

INGREDIENTES

6 a 8 batatas

350 g de presunto em pedaço

350 g de queijo mussarela

100 g de queijo mussarela fatiado

250 g de maionese

1 caixinha de creme de leite

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e pique as batatas em cubos.

Coloque na panela de pressão e deixe por 20 minutos depois que pegar pressão (depende da sua panela, não pode ficar muito mole).

Quando pronta a batata, imediatamente já misture o presunto (que deve estar picado em cubos) e queijo (também em cubos).

Adicione a maionese e o creme de leite e misture tudo.

Coloque orégano a gosto.

Cubra com o queijo em fatias, mais um pouco de orégano e leve ao forno até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/20788-batata-sofisticada.html>