

BATATA CREMOSA DA MONICA

INGREDIENTES

1/2 kg de batata descascada e ralada no ralo grosso
1/2 kg de mandioquinha descascada e ralada no ralo grosso
1 cenoura ralada
azeite a gosto
3 colheres (sopa) de cheiro-verde picadinho
sal e pimenta dedo de moça picada, orégano a gosto
125 g de requeijão
300 g de queijo meia cura ralado
250 g de maionese
1 cebola grande ralada
alho a gosto
300 g de frango cozido temperado a gosto e desfiado
300 g de calabresa ralada no ralo grosso
bacon picado em cubinhos a gosto
queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Numa tigela coloque 1/2 kg de batata descascada e mandioquinha ralada e lave muito bem em água corrente até que a água saia transparente.

Escorra bem e adicione 1 cenoura ralada, 3 colheres (sopa) de cheiro-verde picadinho, sal, azeite e pimenta dedo de moça picada a gosto.

Misture bem e reserve.

Coloque numa outra tigela, 125 g de requeijão, 300 g de queijo meia cura ralado, 250 g de maionese, 1 cebola grande ralada, alho a gosto, misture bem e reserve.

Misture o frango cozido temperado a gosto e desfiado com a calabresa e o bacon e reserve.

Num refratário, coloque metade da mistura de batatas, mandioquinha e cenoura (reservada acima), espalhando bem.

Acrescente metade do creme de queijo, toda a a mistura de frango, calabresa e bacon, a outra metade da mistura de batatas, mandioquinha e cenoura e a outra metade do creme de queijo.

Polvilhe queijo parmesão ralado a gosto e leve ao forno quente preaquecido a 200° C, por cerca de 40 minutos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20910-batata-cremosa-da-monica.html>