

BATATA DE FORNO DA LAUREN

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 kg de batata
- 3 gomos grande de calabresa tradicional (não apimentada)
- 1 caixa de creme de leite
- 250 g de catupiry
- 300 g de mussarela
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Primeiro retire a casca fina da calabresa, corte em cubos e frite.

Depois de frito, escorra todo o óleo que tem e acrescente o creme de leite, misture e reserve.

Cozinhe a batata, depois de cozida, escorra e amasse em um prato como se fosse fazer um purê.

Amasse a batata e vá forrando a assadeira com a a batata.

Intercale calabresa e por cima da calabresa, despeje o catupiry, mussarela e coloque por cima a batata que sobrou.

Coloque mais um pouco da calabresa, catupiry, mussarela e termine com a batata palha.

Leve ao forno só para derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21136-batata-de-forno-da-lauren.html>