

BATATAS GRATINADAS

INGREDIENTES

2 batatas médias

2 colheres de requeijão

50 g de queijo mussarela

100 g de bacon

1 pitada de orégano

1/2 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as ao meio.

Coloque pra cozinar com um pouco do sal.

Quando estiver um pouco dura ainda, desligue o fogo e deixe-as na água até chegar ao ponto.

Depois tire da água e deixe esfriar um pouco.

Ainda com as batatas mornas, comece a raspar com uma colher o meio delas e coloque em um recipiente.

Misture todos os ingredientes, menos o bacon, com a batata que você tirou do meio e forme um purê.

Coloque as batatas dentro de um marinex ou forma e coloque esse purê dentro delas.

Por cima, adicione o bacon.

Levar ao forno até gratinar, a 180° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21404-batatas-gratinadas.html>