

BATATA GRATINADA COM REQUEIJÃO E ERVAS

INGREDIENTES

8 batatas

1 litro de água

1/2 caldo de galinha

1 pitada de sal

orégano a gosto

alecrim a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte-as em rodelas e coloque para cozinhar em uma panela com 1 litro de água.

O ponto ideal de cozimento é quando as batatas estiverem cozidas porém, não se desmanchando.

1 minuto antes de finalizar o cozimento, dissolva 1/2 caldo de galinha na água em que as batatas foram cozidas.

Em seguida, escorra as batatas, coloque em um refratário e tempere com uma pitada de sal.

Para finalizar, cubra as batatas cozidas com requeijão e por cima coloque o queijo, o óregano e o alecrim. Leve ao forno por uns 15 minutos ou até que o queijo esteja derretido e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/21915-batata-gratinada-com-requeijao-e-ervas.html>