BATATA GRATINADA DO ANDRE

INGREDIENTES

2 kg de batata

500 g de muçarela ralada

Molho branco (não usar molho pronto)

Sal a gosto

Molho vermelho

Orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em rodelas não muito grossas.

Prepare o molho branco e reserve.

Unte uma assadeira de vidro com manteiga e faça camadas alternadas com metade da batata, um pouco de queijo e molho branco.

Por último, jogue o resto do molho branco, o molho vermelho e misture os dois, salpicando com orégano por cima.

Levar ao forno por 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23396-batata-gratinada-do-andre.html