

BATATA AO MOLHO BRANCO DA NANA

INGREDIENTES

2 batatas grandes

1 caixa de creme de leite

2 dentes de alho grandes

2 colheres de margarina

1 pacote de queijo parmesão

orégano (para colocar em cima no final)

pimenta-do-reino em pó (para molho)

MODO DE PREPARO

Antes de tudo, já deixe água fervendo com um pouco de sal na panela de pressão e o forno aquecendo a 180° C.

Enquanto a água e o forno esquentam, descasque as batatas e corte em rodelas na espessura de 3 milímetros (como se fossem para fritar, nem muito grossa para que ocorra de ficar crua por dentro, nem muito fina para virar purê).

Após cortar em rodelas, coloque na água que está fervendo e tampe a panela de pressão.

Quando pegar pressão, já desligue o fogo, mas enquanto a panela não pega pressão, faça o molho: coloque 2 colheres de margarina com sal (não muito cheia e nem rasa, média) em uma panela e espere derreter.

Assim que derreter, acrescente os alhos picados.

Assim que começar a dourar, coloque aos poucos o creme de leite e vá misturando até acabar (tudo isso em fogo médio).

Após misturar, despeje uma pitada de pimenta-do-reino e o queijo parmesão (deixe um pouquinho para colocar em cima com o orégano).

Após acrescentar o queijo, misture por aproximadamente 1 minuto (não permita que fique muito tempo na panela, pois irá engrossar muito e ele ainda vai para o forno).

Em seguida desligue, coloque um pouco do molho no fundo do refratário e acrescente as batatas e o creme por cima.

Após isto, salpique um pouco de orégano e o restinho do queijo ralado.

Leve ao forno sem tampar e deixe uns 15 minutos a 180° C, para pegar o gosto do molho nas batatas e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24462-batata-ao-molho-branco-da-nana.html>