

BATATA ASSADA 5 QUEIJOS DO THALIS

INGREDIENTES

2 kg batata

200 g queijo mussarela

200 g queijo prato

150 g queijo provolone

150 g queijo parmesão

1 pote de requeijão (420 g)

sal

orégano

azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com sal e rale todos os queijos no ralo grosso.

Coloque a metade das batatas cozidas amassadas no fundo do refratário untado com azeite.

Coloque todo o requeijão e a metade dos queijos ralados.

Adicione o resto da batata amassada e a outra metade dos queijos por cima.

Salpique o orégano por cima dos queijos e leve ao forno preaquecido a 180º C por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24768-batata-assada-5-queijos-do-thalis.html>