

BATATA GRATINADA COM ALECRIM E ALHO

INGREDIENTES

- 1 unidade de dentes de alho amassados
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 xícaras de leite
- 1 cubos de caldo de legumes ou de galinha
- queijo ralado a gosto
- 1 kg de batata cozida e cortada em rodela
- 1 colheres (sopa) de alecrim fresco

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura média (180° C).

Em uma tigela média, coloque a batata, o alecrim, o alho, o sal e a margarina e misture.

Coloque em um refratário retangular pequeno (26 x 16 cm) e leve ao forno por 15 minutos ou até dourar levemente e reserve.

Em uma panela média, dissolva o amido de milho no leite e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre até ferver e engrossar.

Esfarele o cubo de caldo de legumes ou de galinha, misture no leite e despeje sobre as batatas reservadas.

Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno por 15 minutos ou até gratinar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25214-batata-gratinada-com-alecrim-e-alho.html>