BATATA À ITALIANA COM COBERTURA CROCANTE

INGREDIENTES

1 kg de batatas

400 ml de creme de leite

700 ml de leite (aproximadamente)

sal a gosto

orégano a gosto

manjericão seco a gosto

Recheio 1

2 cebolas cortada em rodelas

2 tomates sem pele e sem sementes picados

sal a gosto

Recheio 2

300 g de salame tipo italiano cortado em rodelas finas

50 g de azeitonas pretas picadas

Cobertura

100 g de farofa com tempero suave

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em rodelas bem finas, reserve

Em uma panela coloque o creme de leite, o leite e os temperos a gosto

Mexa muito bem

Adicione as batatas reservadas

Cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando, para não grudar no fundo da panela, até que as batatas fiquem macias e bem cozidas

Se necessário, acrescente mais leite para o perfeito cozimento

Recheio

Adicione os tomates picados e o sal a gosto

Mexa e refogue, reserve

Cobertura

Montagem do Prato

Em seguida, as fatias de salame e a de refogado de cebolas com tomates

Salpique as azeitonas picadas

Cubra com o restante do creme de batatas e polvilhe a cobertura

Leve ao forno preaquecido por 20 minutos aproximadamente

Sirva a seguir com salada verde

MINHA DICA É

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2626-batata-a-italiana-com-cobertura-crocante.html