

BATATA GRATINADA ROYALE

INGREDIENTES

5 batatas grandes

500 g de presunto Royale fatiado

1 copo de requeijão

1 copo de leite

200 g de queijo parmesão ralado

sal e pimenta-do-reino a gosto

óleo para untar

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e fatie bem finas.

Misture o requeijão e o leite e tempere com sal e pimenta.

Unte uma forma com óleo.

Comece a fazer camadas com a batata fatiada e o presunto, como se estivesse montando uma lasanha.

Termine a última camada com batata.

Cubra com a mistura do leite e requeijão.

Polvilhe o queijo parmesão ralado.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 15 a 20 minutos ou até a batata ficar cozida.

Retire o papel alumínio e deixe gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27226-batata-gratinada-royale.html>