

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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