

PRATO COM MILHO

INGREDIENTES

6 batatas médias

1 caixa de creme de leite 200 g

2 latas de milho em conserva

2 vidros de requeijão cremoso

1 colher de manteiga ou margarina

1/2 xícara de leite

1 pacote de batata palha para decorar (opcional)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

PURÊ DE BATATA:

Purê de batata:Coloque as batatas para cozinhar, em água fervente.

Após cozida, espremer as batatas em uma panela e leve ao fogo.

Acrecente a manteiga, o sal, o creme de leite e o leite.

Misture bem, até a consistência de purê.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato:Em um refratário médio, coloque em camadas, o milho e o purê de batata.

Por último, acrecente o requeijão.

Leve ao forno preaquecido, por 20 minutos, a 180°C ou até dourar.

Adicione a batata palha ao servir.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27422-prato-com-milho.html>