

BATATA GRATINADA ESPECIAL

INGREDIENTES

PARA O CREME:

Para o creme: 1 lata de creme de leite sem soro

1 copo de requeijão cremoso

100 g de bacon picadinho

1 xícara de chá de leite

1 cubo de caldo knorr de legumes

2 colheres de sopa de maizena

2 colheres de sopa de margarina

orégano a gosto

sal a gosto, se achar necessário

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 200 g de queijo mussarela

queijo parmesão para polvilhar

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário untado com margarina, coloque metade das batatas cozidas.

Cubra com metade do creme.

Coloque o restante das batatas.

Por cima, coloque o restante do creme.

Cubra com as fatias do queijo mussarela e polvilhe o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno médio a 180°C, por 30 minutos para gratinar.

Sirva acompanhado de carnes e peixes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27652-batata-gratinada-especial.html>