

BATATA SUZY COM CREME DE QUEIJO

INGREDIENTES

Aproximadamente 1kg de batata

3 caldo de galinha

1 pacote de creme de queijo

1 lata de creme de leite

1 copo de requeijão

500 ml de leite

1/2 xícara de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Corte as batatas como preferir, o importante é que elas tenham aproximadamente o mesmo tamanho para cozinharem por igual.

Cozinhe-as com o caldo de galinha, mas não deixe amolecer muito.

Não queremos um purê, escorra e reserve.

Numa outra panela, dissolva o creme de queijo no leite, coloque em fogo médio até começar a engrossar. Junte o requeijão e continue mexendo para continuar engrossando.

Por último, acrescente o creme de leite.

Coloque as batatas numa travessa e cubra-as com o creme, acrescente por cima o queijo parmesão.

Leve para gratinar.

A primeira vez que provei, achei uma das batatas mais gostosas que já comi.

Super recomendo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28502-batata-suzy-com-creme-de-queijo.html>