

BATATA GRATINADA COM PROVOLONE

INGREDIENTES

8 a 10 batatas médias

300 g queijo provolone

450 ml creme de leite fresco

1 dente de alho

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em rodela finas.

Corte o queijo provolone em rodela finas também.

Arrume em uma travessa que vá ao forno (refratária), colocando as batatas na vertical, e depois intercale com o queijo provolone.

Leve ao fogo, 450 ml de creme de leite fresco, 1 dente de alho descascado, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Não deixe ferver, quando começar a formar uma espuma, desligue o fogo.

Regue as batatas com o creme ainda quente e leve ao forno quente até dourar, por volta de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28592-batata-gratinada-com-provolone.html>