

BATATA GRATINADA AO CREME DE MILHO

INGREDIENTES

2 batatas médias, descascadas e cortadas em fatias médias (aproximadamente 0,7 cm)

1 lata de milho

1 e 1/2 xícaras de leite

1/2 cebola média ralada

1 colher de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de creme de leite

1 colher de sopa rasa de farinha de trigo, dissolvida em 1/4 de xícara de leite

1/4 de cubo de caldo de legumes

2 colheres de sopa de requeijão

sal a gosto

pimenta a gosto

queijo mussarela ou parmesão, a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O CREME DE MILHO:

Para o creme de milho: Escorra a água da lata de milho.

Bata no liquidificador metade do milho com 1 e 1/2 xícara de leite.

Refogue a cebola na manteiga.

Quando estiver dourada, adicione o milho batido com o leite e deixe ferver.

Adicione 1/4 de cubo de caldo de legumes.

Assim que dissolver, coe a mistura e volte ao fogo.

Adicione o restante do milho.

Dissolva 1 colher de sopa de farinha de trigo em 1/4 de xícara de leite, e adicione à mistura.

Mexa até engrossar.

Desligue o fogo e adicione 2 colheres de sopa de creme de leite.

Corrija o sal e adicione pimenta-do-reino.

MONTAGEM:

Montagem: Sobre as batatas, dispostas em uma travessa, espalhe 2 colheres de sopa de requeijão.

Adicione o creme de milho sobre as batatas, e finalize com o queijo.

Leve para gratinar em forno médio (aproximadamente 230°C) por, aproximadamente, 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29151-batata-gratinada-ao-creme-de-milho.html>