

BATATA ESCAMADA

INGREDIENTES

6 batatas descascadas

1 xícara de leite líquido

2 colheres de margarina

1 lata de creme de leite

1 ovo

2 saquinhos de queijo ralado

1 colher de sopa de sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as em rodelas.

Depois de cortadas, coloque em uma tigela de vidro (qualquer forma) e arrume as batatas ao redor da tigela como se fosse uma torta.

Bata no liquidificador, o leite, a margarina, o creme de leite, o ovo, o queijo ralado e o sal.

Deixe bater até ficar com uma consistência homogênea.

Depois de batido, despeje o recheio na batata, cobrindo-as.

Coloque no forno médio e deixe até gratinar.

Depois de ficar bem dourado, tire do forno e sirva ainda quente.

Frio também fica gostoso.

Se não tiver ovo, pode colocar 2 colheres sopa de maizena (amido de milho).

Para tirar cheiro do ovo, acrescente 1 ou 2 gotas de limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29325-batata-escamada.html>