

BATATAS GRATINADAS COM CALABRESA

INGREDIENTES

1/2 kg de batatas descascadas, cortadas em rodela de aproximadamente 2 cm de altura
1 cubo de caldo de legumes ou sal a gosto (para cozinhar as batatas)
1 gomo de linguiça calabresa cortados em cubinhos pequenos
1/2 cebola cortada em cubinhos pequenos
4 colheres de manteiga ou margarina
1 caixinha de creme de leite
orégano a gosto
100 g de queijo parmesão ralado na hora
cebolinha picadinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas para cozinhar, em água juntamente com o sal ou o cubo de caldo de legumes. Tome cuidado para que não cozinhem demasiadamente, elas devem ficar "al dente".

Depois de cozidas, reserve.

Frite os cubinhos da linguiça, até ficarem crocantes, não é necessário colocar óleo nesse processo.

Junte as cebolas, deixando-as dourar.

Em seguida, adicione a manteiga e o creme de leite.

Mantenha no fogo médio, até formar um creme aveludado.

Esse processo é bem rápido.

Unte uma travessa refratária com um pouco de manteiga, e em seguida cubra o fundo da travessa com as batatas previamente cozidas.

Salpique com orégano.

Cubra as batatas com o creme produzido com a linguiça, cebola, manteiga e o creme de leite.

Distribua o queijo ralado sobre essa mistura.

Leve ao forno alto, para gratinar por, aproximadamente, 20 minutos ou até que perceba que ficou pronto.

Escolha seu ponto (mais sequinhas ou mais molhadinhas).

Retire do forno, salpique com a cebolinha picadinha e sirva ainda quente, juntamente com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29583-batatas-gratinadas-com-calabresa.html>