

BATATA GRATINADA SIMPLES

INGREDIENTES

500 g de batata

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

1/2 colher de chá de orégano

200 ml de leite

5 colheres de sopa de maionese

Queijo ralado a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com água e sal.

Depois de cozidas corte-as em rodela e reserve.

Misture a maionese com o leite.

Adicione o orégano e o queijo ralado.

Espalhe uma parte da mistura no refratário.

Distribua as batatas, cubra com a mistura de maionese e finalize com o restante das batatas.

Cubra com o restante do molho e polvilhe com a quantidade de queijo ralado que desejar.

Leve ao forno por 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29877-batata-gratinada-simples.html>