

BATATA DE FORNO CREMOSA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 copo de requeijão
2 caixas de creme de leite
100 g de champignon (em fatias finas)
1 colher de café de alho triturado

RECHEIO:

Recheio: 100 g de azeitonas verdes picadas
200 g de mussarela
150 g de presunto
100 g de bacon
100 g de calabresa
100 g de salame italiano

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Corte o bacon e a calabresa em cubinhos (ou tirinhas), quanto menor melhor.
Frite o bacon e a calabresa até ficarem bem crocantes.
Deixe escorrendo o óleo em papel toalha e reserve.
Separe fatias de mussarela o suficiente para cobrir a assadeira, pique o restante da mussarela. Pique também o presunto e o salame. Reserve-os separadamente.

MOLHO:

Molho: Frite o alho no azeite.
Acrescente o champignon e refogue.
Adicione o copo inteiro de requeijão e mexa sem parar até que o requeijão derreta.
Acrescente as duas caixas de creme de leite e mexa até ficar homogêneo, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Unte a assadeira com margarina.

Corte as batatas em pedaços ou lascas e esparrame pela assadeira.

Corte os ovos em cubos (ou pedaços pequenos) e esparrame sobre as batatas.

Esparrame as azeitonas, mussarela picada, presunto picado, salame, bacon e calabresa.

Misture os ingredientes dentro da assadeira delicadamente, cuidado para não desmanchar as batatas.

Despeje proporcionalmente o molho já preparado sobre os ingredientes na assadeira.

Cubra com as fatias de mussarela, polvilhe orégano e alho torrado a gosto.

Leve ao forno médio por aproximadamente 20 minutos ou até a mussarela derreter/gratinar.

Servir em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30924-batata-de-forno-cremosa.html>