

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.

Separar 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.

Acrecente o champignon e refogue.

Adicione o copo inteiro de requeijão e mexa sem parar até que o requeijão derreta.

Acrecente 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>