

BATATAS EMPANADAS E GRATINADAS

INGREDIENTES

6 batatas cozidas ao dente
6 fatias de mussarela
6 fatias de presunto
2 colheres de manteiga
2 colheres de trigo
500 ml de leite
50 g parmesão ralado
sal, pimenta do reino, noz moscada a gosto
1 ovo
1 xícara de leite
farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e parte-as ao meio no sentido do comprimento.

Coloque dentro de cada uma delas uma fatia de queijo e uma de presunto e prenda bem uma parte na outra com palitos de dente (faça tipo um sanduíche).

Para empanar misture 1 xícara de leite com o ovo e passe as batatas nessa mistura.

Depois passe na farinha de rosca, empane 2 vezes.

Frite-as em óleo quente.

Faça o molho, leve ao fogo a manteiga, o trigo e dê uma leve fritadinha sem dourar.

Acrescente o leite e mexa bem para não empelotar, mexa até engrossar.

Junte os temperos e o parmesão.

Caso empelote passe na peneira ou bata liquidificador.

Jogue esse molho sobre as batatas, salpique queijo e presunto ralado e orégano a gosto.

Leve ao forno por uns 10 minutinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31281-batatas-empenadas-e-gratinadas.html>