

BATATA PRÁTICA E DIFERENTE

INGREDIENTES

- 4 batatas grandes
- 1 copo de requeijão (cremoso e de marca boa)
- 500 g de queijo mussarela
- 100 g de queijo parmesão ralado
- sal a gosto(temperar as batatas)
- 1 colher de sopa de orégano
- 1 sachê de temperinho de saquinho (do pacote amarelinho)

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em rodela (não muito finas). Coloque pra cozinhar até amolecer um pouco, mas que fique cozida sem desmanchar (pois vai ao forno ainda). Pode incluir o sal no cozimento. Numa travessa coloque o requeijão e as rodela, lado a lado.

Faremos camadas de 3 andares, não pode ser muito ampla a travessa, usei uma quadradinha. Em seguida salpique um pouco do tempero de saquinho sobre as batatas e coloque mussarela cobrindo as batatas.

Siga a ordem colocando requeijão, batata e salpique tempero e queijo mussarela.

Finalize com o queijo mussarela e depois salpique o orégano e o queijo parmesão.

Leve ao forno até derreter por completo o queijo em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32018-batata-pratica-e-diferente.html>