BATATA CORADA SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

3 batatas grandes

sal a gosto

3 colheres (sopa) de manteira

300 g de queijo muçarela

1 pitada de orégano

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em rodelas (de mais ou menos 1/2 cm)

Coloque na panela com água e sal e cozinhe até fica macia

Tire a água e reserve

Coloque a manteira em um refratário e em seguida coloque as batatas intercalando com fatias de queijo muçarela, finalizando com o queijo e o orégano

Leve ao forno preaquecido a 180º C e deixe até dourar

Retire do forno e sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3277-batata-corada-superfacil.html