

BATATA ASSADA AO CREME DE MILHO COM QUEIJO

INGREDIENTES

2 batatas grandes picadas em rodelas finas

1 lata de milho verde sem a água

1 lata de leite + 2 xícaras e 1/2 de leite

1/2 cebola pequena

2 colheres (chá) de margarina

1 colher (chá) de farinha de trigo

1/2 colher (chá) de amido de milho

1 caixinha de creme de leite

2 caldo de galinha

sal, tempero a gosto, sazón

orégano

queijo ralado ou queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a batata, 1 caldo de galinha, 1 colher de margarina e 2 xícaras e 1/2 de leite.

Deixe cozinhar até as batatas ficarem macias. Com uma escumadeira, retire as batatas e disponha-as em um refratário levemente untado com manteiga, reserve.

No liquidificador, bata a metade do milho, 1 lata de leite, a farinha de trigo, o amido de milho, reserve.

Em uma panela, aqueça 1 colher de margarina e frite a cebola. Junte 1 caldo de galinha, e os demais temperos a gosto. Acrescente o restante do milho quase todo, reserve um pouquinho para jogar por cima. Acrescente o creme reservado e mexa bem em fogo baixo até engrossar. Quando engrossar, desligue o fogo e acrescente o creme de leite até ficar homogêneo.

Despeje por cima da batata reservada, polvilhe com o queijo, orégano e decore com o restinho do milho reservado ou a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33830-batata-assada-ao-creme-de-milho-com-queijo.html>