

BATATA GRATINADA CREMOSA

INGREDIENTES

5 batatas grandes

200 g de bacon cortado em cubos

1 colher de sopa de margarina (ou manteiga)

1/2 cebola picada

1 tablete de tempero (knnor, maggi)

3 colheres de farinha de trigo

500 ml de leite

3 colheres de requeijão

1 pacote de queijo parmesão ralado

200 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Para começar corte as batatas em fatias com a espessura de um dedo e coloque-as para cozinhar por cerca de 5 minutos ou até ficarem cozidas, mas não moles.

Em uma panela coloque o bacon pra fritar com a manteiga, acrescente a cebola e o tablete de tempero, mexa até o tablete se dissolver.

Coloque a farinha de trigo e mexa até virar uma massinha.

Acrescente aos poucos o leite sempre mexendo até virar um creme homogêneo.

Coloque depois o requeijão e o parmesão ralado e mexa, o creme está pronto.

Agora em uma assadeira coloque um pouco do creme e arrume algumas das batatas e por cima mais creme, vá alternando até que os ingredientes terminem.

Coloque a mussarela por cima e leve ao forno por 30 minutos até que a mussarela fique dourada.

Sirva com arroz e frango empanado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/34275-batata-gratinada-cremosa.html>