

BATATA GRATINADA DA MAMÃE

INGREDIENTES

1 colher de sopa de margarina
1 tablete de caldo de carne maggi
1 colher de chá de orégano
1 colher de sopa de farinha de trigo
1/2 xícara de leite
1 lata de creme de leite
1 colher de sopa de fondor maggi
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de salsa picada
1/2 kg de batata cortada em rodelas
200 g de mussarela em fatias
margarina para untar

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina em uma panela pequena e leve ao fogo baixo para derreter.

Acrescente o tablete de carne e deixe dissolver, junte o orégano e misture bem.

Retire do fogo e reserve.

Coloque farinha de trigo em uma tigela, junte o leite aos poucos, mexendo até dissolver a farinha.

Acrescente o creme de leite, o fondor, metade do queijo ralado e a salsa, misture bem e reserve.

Unte uma forma refratária, coloque metade da batata, regue com metade da mistura da margarina e distribua 1/3 da mussarela. Repita o procedimento.

Em seguida, despeje o molho branco reservado e, por cima, coloque a última parte da mussarela e o queijo ralado restante.

Leve ao forno quente (220°C), por mais ou menos 30 minutos coberto com papel alumínio.

Retire o papel e deixe por mais 10 minutos para gratinar.

Se quiser fazer o prato mais rapidamente, cozinhe as batatas antes de montar no refratório e deixe somente por 15 minutos no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34798-batata-gratinada-da-mamae.html>