

BATATA DE FORNO TEMPERADA EM MINUTOS

INGREDIENTES

6 batatas grandes (aproximadamente 1 kg)

300 g de mussarela ou queijo (picados com a mão)

300 g de mortadela defumada (picados com a mão)

1 cabeça grande de alho, sem casca e picadinho (eu gosto de muito alho, às vezes eu deixo até com a cascas)

6 colheres de sopa de azeite virgem (ou a gosto)

orégano e sal para polvilhar (a gosto)

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em cubos pequenos (quadrados).

Coloque na panela de pressão junto com o alho picadinho, sal a gosto e água na medida.

Leve ao fogo e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos (os cubinhos não podem derreter), verifique se as batatas estão cozidas.

Retire toda água (utilize escurridor), aguarde escorrer bem o excesso de água.

Em uma travessa de vidro coloque uma parte (camada) da batatas, e logo em seguida coloque metade do queijo, salame, orégano(a gosto).

Despeje em cima o restante do queijo, salame e orégano e espalhe um pouco de azeite em cima. Leve ao forno por uns 8 minutos, retire e sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35132-batata-de-forno-temperada-em-minutos.html>