

BATATA GRATINADA À ITALIANA

INGREDIENTES

1/2 kg de batata
sal a gosto
400 g presunto cortado em cubos
400 g muçarela cortada em cubos
1 pote de requeijão
1 caixa de creme de leite
orégano a gosto
queijo ralado para finalizar

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em cubos.

Cozinhe com água e sal 'al dente' (não deixe cozinar muito, o cozimento total da batata será no forno).

Coloque a batata quente e o restante dos ingredientes em uma forma e misture bem.

Coloque por cima queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Quando a batata estiver completamente cozida, retire do forno e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35163-batata-gratinada-a-italiana.html>