

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 cozinhar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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