

BATATAS COM CEBOLA ROXA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 kg de batata cortadas em rodela
3 cebolas roxas cortadas em rodela
1 cabeça de alho picado
2 sachês de molho branco
300 g de mussarela fatiada
50 g de queijo parmesão ralado grosso
Azeite
Salsinha
Cebolinha
Sal
Pimenta
Orégano

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte-as em rodela médias e cozinhe até ficarem “al dente”.
Corte as cebolas em rodela médias.
Unte o refratário com manteiga e distribua as rodela de batata e cebola.
Tempere com sal e pimenta.
Misture ao molho branco a salsinha e a cebolinha.
Despeje sobre as batatas e cebolas.
Cubra com mussarela.
Leve ao fogo alto até começar a “borbulhar”.
Salpique o queijo ralado.
Gratine com o maçarico.
Sirva !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35448-batatas-com-cebola-roxa-ao-molho-branco.html>