

# 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 média e cozinhe até ficarem “al dente”.

Corte as cebolas em rodela média.

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 !

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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