BATATAS COM CEBOLA ROXA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 kg de batata cortadas em rodelas

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 rodelas médias e cozinhe até ficarem “al dente”.

Corte as cebolas em rodelas médias.

Unte o refratário com manteiga e distribua as rodelas 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 !

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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