

BATATA CREMOSA AO FORNO

INGREDIENTES

4 batatas médias
1 cebola roxa média
2 dentes de alho
2 copos de leite
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 lata de creme de leite
200 g de queijo muçarela
1 colher de sopa de requeijão
1 colher de manteiga com sal
Azeite, manjericão, pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatas descascadas em fatias até o ponto "al dente" e separá-las.

Em uma panela, colocar o azeite e a manteiga e refogar a cebola com o alho.

Acrescentar a farinha de trigo e mexer até dourar.

Acrescentar o leite e mexer até engrossar.

Temperar o molho com pimenta-do-reino e sal.

Assim que o molho estiver cremoso, adicionar o requeijão e mexer por mais 30 segundos.

Acrescentar o creme de leite, mexer por alguns segundos e desligar o fogo.

Em um refratário, dispor as rodela de batatas no fundo, cobrindo com queijo e molho, seguindo com uma nova camada de batatas e outra de molho e queijo.

Picar o manjericão e salpicar por cima.

Levar ao forno por 20 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36176-batata-cremosa-ao-forno.html>