

# BATATAS ASSADAS AO MOLHO MOSTARDA

## INGREDIENTES

12 batatas biroscas ou 7 batatas inglesas

4 colheres (sopa) de molho pronto de mostarda

1 bisnaga de requeijão cremoso

2 colheres (sopa) de orégano

Sal a gosto

Azeite para untar

Papel alumínio para cobrir

## MODO DE PREPARO

Corte as batatas em pedaços menores e cozinhe-as em uma panela com água até ficarem firmes (que dê para espetar o garfo).

Em um recipiente coloque o molho de mostarda e as batatas e misture com cuidado. Tempere com sal.

Em uma forma untada com azeite arrume as batatas e coloque o requeijão nos espaços vazios (entre as batatas).

Polvilhe o orégano. Cubra com o papel alumínio e leve ao forno médio (180ºC) por aproximadamente 10 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe gratinar por aproximadamente 5 minutos. Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36182-batatas-assadas-ao-molho-mostarda.html>