

BATATAS ASSADAS AO MOLHO MOSTARDA

INGREDIENTES

- 12 batatas biroschas 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 (180°C) por aproximadamente 10 minutos. Retire o papel alumínio e deixe gratinar por aproximadamente 5 minutos. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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