

BATATAS AO CREME DE LEITE E MUSSARELA

INGREDIENTES

8 batatas grandes
250 g de mussarela
1 lata de creme de leite com o soro
sazón para batatas
orégano
manteiga
queijo parmesão ralado a gosto
sal a gosto
salsinha

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em rodelas mais ou menos grossas.
Cozinhe com água e sal, até que possa espetar com o garfo, não deixe que fiquem muito moles.
Escorra as batatas e reserve.
Misture ao creme de leite o sazón, o orégano e o parmesão.
Em uma forma "fulgor" ou um refratário espalhe as batatas e salpique com pedacinhos de manteiga.
Espalhe a mistura de creme de leite sobre as batatas.
Cubra com fatias de mussarela, salpique salsinha.
Se for utilizar a forma "fulgor", tampe e leve ao fogo para que a mussarela derreta.
Se for utilizar o refratário leve ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36872-batatas-ao-creme-de-leite-e-mussarela.html>