

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 misture 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://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/36872-batatas-ao-creme-de-leite-e-mussarela.html>