

# 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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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