

BATATA AO CREME DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

3 batatas médias
1 copo de requeijão
1 lata de creme de leite com soro
1 pacote de queijo ralado parmesão
1 colher de sopa de margarina
1 dente de alho
1/2 cebola
1/2 copo de leite
sal

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte em rodellas grossas e cozinhe com um pouco de sal, elas devem ficar aldente, reserve.

Em uma panela coloque a margarina, frite a cebola picada e o alho amassado.

Coloque o leite, o requeijão e o creme de leite.

Depois de ferver mexa por cinco minutos.

Em um refratário coloque as batatas e o creme.

Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno até dourar.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37895-batata-ao-creme-de-requeijao.html>