

BATATA COM QUEIJO E ESPECIARIAS

INGREDIENTES

3 batatas grandes cortadas ao meio
3 fatias de queijo mussarela cortadas ao meio
6 fatias generosas de queijo branco
6 rodelas de tomate
manteiga ou margarina (com manteiga fica mais gostoso)
orégano
azeite
1 folhinha de louro
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas descascadas em uma panela com água e 2 colheres de sopa de orégano, junto com a folhinha de louro e sal a gosto (usei uma colher se sobremesa de tempero pronto de alho e sal).

Deixe cozinhar até a batata ficar macia, porém não a ponto de desmanchar.

Quando as batatas estiverem cozidas, coloque-as arrumadas em um tabuleiro com a parte cortada para cima, e lambuze de manteiga. Em seguida, salpique orégano por cima e regue com azeite.

Coloque no forno em temperatura alta até dourarem.

Retire do forno e ajeite metade de uma fatia de mussarela em cada metade de batata, sem deixar partes sobrando.

Coloque a fatia de queijo branco por cima, e depois o tomate. Novamente salpicar com orégano e regar com um fio de azeite.

Levar novamente ao forno, só para derreter os queijos.

Em seguida, sirva como acompanhamento ao que desejar.

Fiz esta receita no micro-ondas também, porém no forno ficou muito mais saborosa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39164-batata-com-queijo-e-especiarias.html>