

TORTA DE BATATAS RECHEADA

INGREDIENTES

7 batatas inglesas médias
1 lata de creme de leite gelado e sem soro
750 ml de leite
2 colheres de sopa de maizena
3 colheres de sopa de manteiga
1 cebola picadinha
250 g de salaminho picado em lascas
150 g de mussarela passada no ralo grosso
100 g de champignons fatiados
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, retire as cascas e corte em rodelas de 1 cm e reserve.

Ferva o leite com a maizena e deixe engrossar um pouco (é um molho branco mais ralo).

Em uma frigideira coloque a manteiga e frite nela a cebola e os champignons até começarem a dourar e acrescente o salaminho e deixe fritar mais uns três minutos.

Misture o refogado de champignons no molho branco e deixe cozinhar mais uns cinco minutos, acrescente o sal e a pimenta-do-reino. O molho deve ficar um pouco mais temperado pois as batatas estão sem tempero.

Num refratário, coloque um pouco do molho para forrar e acrescente sobre ele metade das batatas lado a lado.

Cubra as batatas com mais molho e acrescente nova camada com o restante das batatas e cubra com o restante do molho.

Retire o soro do creme de leite e ponha, com ajuda de uma colher, pequenas porções sobre a superfície da torta.

Cubra tudo com a mussarela ralada e leve ao forno a 200°C por mais ou menos 35 minutos até gratinar.

O recheio pode variar a gosto, fica também uma delícia com carne seca desfiada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39757-torta-de-batatas-recheada.html>