

BATATA GRATINADA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de batata picada e cozida

1 colher sopa de margarina

1 cebola ralada

1 lata de milho em conserva

1 lata de ervilha em conserva

1 copo de requeijão cremoso

300 g de mussarela

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue as batatas na margarina com a cebola ralada.

Coloque o milho e a ervilha e continue refogando em fogo baixo.

Tempere com o sal e a pimenta.

Acrescente o requeijão e mexa devagar.

Despeje em um refratário e cubra com a mussarela.

Leve ao forno para gratinar até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39945-batata-gratinada-com-requeijao.html>