

BATATA AO CREME DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de batatas cozidas com 2 caldos de galinha, depois cortadas em rodelas grossas

1 caixa de creme de leite

1 copo de requeijão cremoso

2 embalagens de creme de queijo Knorr

1 litro de leite

MODO DE PREPARO

Depois de cozinhar as batatas e cortá-las em rodelas, prepare o creme de queijo, dissolvendo-o no leite e levando ao fogo até engrossar.

Quando estiver um pouco encorpado, misture os outros ingredientes.

Deixe em fogo baixo, mexendo sempre pra não empelotar.

O ponto é quando ele ficar um creme mais grossinho.

Escorra as batatas, coloque num refratário e coloque o creme por cima.

Antes de levar ao forno, salpique queijo ralado fresco e leve pra gratinar.

Retire quando estiver dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40638-batata-ao-creme-de-queijo.html>