

DELÍCIA DE BATATA CREMOSA

INGREDIENTES

5 batatas grandes

Sal e orégano gosto

1 copo de requeijão

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas corte-as ao meio (no comprimento) e fatie-as na espessura de 1 dedo e meio.

Cozinhe as batatas ao dente, não pode ficar muito mole para não se desmanchar, não esqueça do sal.

Depois de cozidas, escorra toda a água, com cuidado para não quebrar as batatas.

Coloque a manteiga ou a margarina para derreter, em seguida coloque as batatas cozidas para dourar na manteiga, se a manteiga secar coloque mais.

Vá dourando as batatas de um lado e de outro (eu gosto que fique bem dourada, fica fritinha por fora e cozida por dentro)

Já dourada as batatas, ainda com o fogo ligado, acrescente o requeijão, e deixe levantar fervura.

Salpique orégano.

E pronto, sirva quente com filé de frango, fica uma delícia .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40764-delicia-de-batata-cremosa.html>