BATATA GRATINADA DA ANA

INGREDIENTES

6 batatas
sal a gosto
cominho a gosto
pimenta do reino moída a gosto
1 colher de margarina
bacon ou calabresa a gosto
1/2 cebola
2 dentes de alho
1/2 tomate
1 caixa de creme de leite
100g de requeijão
1 lata de milho
sazon laranja a gosto
queijo mussarela a gosto
presunto a gosto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas cortadas em 4 pedaços com sal.

Depois de cozidas, escorra e espalhe em uma travessa.

Tempere com cominho e pimenta a gosto.

Num recipiente à parte, misture o creme de leite com o requeijão.

Em uma frigideira ou panela antiaderente, fritar o bacon ou calabresa.

Acrescentar a margarina, assim que ela derreter, adicionar a cebola e o alho e deixei refogar um pouco.

Juntar o tomate.

Incluir o o creme de leite com o requeijão, o milho, o sazón, misturar um pouquinho e desligar.

Picar o presunto e o queijo e espalhar por cima da batata.

Espalhar o molho por cima.

Espalhar fatias de queijo inteiras para cobrir tudo, salpicar orégano.

Levar ao forno médio preaquecido em 200°C por uns 10 minutos, só para derreter o queijo.

Aqui em casa faço como prato único e faz sucesso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42009-batata-gratinada-da-ana.html>