

BATATA GRATINADA NO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de batatas
1 vidro de creme de leite fresco
1/2 litro de leite
1 colher de manteiga
1 tablete de caldo de legumes
tomilho ou alecrim a gosto
queijo parmesão ralado grosso a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em rodela com a espessura de mais ou menos um dedo.

Coloque a batata para cozinhar numa panela com o leite, o creme de leite fresco, a manteiga, o tablete de caldo de legumes e os ramos de tomilho ou alecrim.

Quando a batata estiver cozida na forma "al dente" desligar o fogo (não pode deixar cozinhar demais. O tempo de cozimento varia de fogão para fogão).

Pegar um refratário e passar primeiramente as batatas com a ajuda de uma escumadeira.

Retirar os ramos de tomilho ou alecrim.

Depois das batatas colocadas, jogar por cima o molho do próprio cozimento até forrar o refratário.

Por cima desse molho acrescentar queijo parmesão ralado a gosto (no ralo grosso) e levar ao forno somente para gratinar.

Esperar uns 15 minutos para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42701-batata-gratinada-no-forno.html>