

# BATATA À LA GREGA

## INGREDIENTES

1k de batata ( cozida ao dente).

1lata 1/2 de creme de leite.

1 /2 pimentão verde e amarelo( picadinho mesmo)

100gr de uva passa preta.

2 cenoura (bem pidadinho já cozida).

1 tablete de caldo de galinha.

1 xicara de ervilha (congeladas).

150g de queijo prato.

1 saq.de queijo parmesão .

azeite e sal.

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com sal cortadas em rodelas grossas, aproximadamente um dedo largo.

Reserve.

Em uma panela em fogo bem baixo coloque o creme de leite o caldo de galinha para dissolver completamente os pimentões, ervilha, a cenoura já cozida, uva passas, tempero a gosto.

Reserve.

Em uma assadeira coloque azeite.

Unte bem mesmo.

Coloque as batatas e por cima o creme branco com os legumes.

Depois o queijo prato e assim sucessivamente, por último o molho e o queijo parmesão.

Quando ficar douradinho o queijo está ótimo.

Sirva com carne assada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/43229-batata-a-la-grega.html>