

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 picadinho 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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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