

# BATATA GRATINADA DA LALA

## INGREDIENTES

6 batatas médias  
100 g de queijo mussarela  
100 g de queijo ralado  
6 colheres de sopa de maionese  
azeite para untar  
pimenta calabresa  
coentro desidratado  
orégano  
manjericão  
sal

## MODO DE PREPARO

Coloque as batatas para cozer com uma pitada de sal. Espere pegar pressão e desligue o fogo após 15 minutos. Retire as batatas da água e deixe esfriar. Retire as cascas e corte-as em rodela médias. Reserve.

Misture em um recipiente a maionese, o queijo e os temperos. Reserve.

Unte uma forma ou um refratário com o azeite e distribua as batatas, em seguida, cubra com uma camada com a mistura de maionese e coloque a mussarela. Alterne com mais uma camada de batatas, maionese e novamente o queijo.

Leve o recipiente em forno preaquecido a 200°C por 40 minutos, ou até o queijo dourar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44499-batata-gratinada-da-lala.html>