

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>