BATATAS À DUQUESA

INGREDIENTES

1 kg de batatas (descascadas, pré-cozidas em água e sal e em rodelas de 1 cm)

1 cebola grande cortada em rodelas

1 copo de requeijão cremoso

50 g de queijo ralado

Salsinha picada e orégano

Azeite para regar

MODO DE PREPARO

Colocar a cebola cobrindo o fundo de uma forma grande, depois colocar as batatas cortadas em rodelas por cima da cebola (somente uma camada por cima das cebolas).

Regue com azeite, jogue a salsinha picada e o orégano.

Coloque o requeijão um pouco no microondas ou em banho-maria para ficar mais mole.

Jogar o requeijão por cima das batatas, colocar o queijo ralado por cima.

Levar ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44521-batatas-a-duquesa.html