GRATINADO DE BATATA E CEBOLA

INGREDIENTES

1/2 kg de batatas cortadas em rodelas finas

2 cebolas cortadas em rodelas

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 colher (sopa) açúcar

1 caixinha de creme de leite

1 tablete de caldo de picanha ou caldo sabor de sua preferência

1 xícara (chá) de queijo prato ralado (100 g)

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

azeite para untar

MODO DE PREPARO

Cozinhe as rodelas de batata em água e sal até ficarem macias (cerca de 20 minutos).

Escorra a água e reserve.

Em uma frigideira grande aqueça a manteiga e doure o açúcar.

Junte a cebola e mexa até dourar. Retire do fogo e reserve.

Aqueça o creme deleite em banho maria , sem deixar ferver.

Retire do fogo e dissolva o caldo esfarelado. Reserve.

Distribua metade das batatas em um refratário quadrado (22 x 22 cm) untado. Cubra com metade do creme de leite , faça uma camada com as cebolas douradas e outra com o queijo prato .

Coloque o restante das batatas e finalize com o creme de leite .

Polvilhe o queijo parmesão ralado e leve ao forno médio alto, preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45159-gratinado-de-batata-e-cebola.html