

RECEITA DE BATATAS AO FORNO COM CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

7 batatas (1kg)
1 pacote de creme de cebola
1 xícara (chá) de leite
1 lata de creme de leite
2 colheres (sopa) de farinha de rosca
2 colheres (sopa) de manteiga, para gratinar
Manteiga, para untar

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as em seis pedaços.

Coloque-as para cozinhar em uma panela com água fervente por cerca de 10 minutos ou até que estejam macias.

Enquanto isso, leve ao fogo baixo, o creme de cebola dissolvido no leite e mexa até engrossar.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite.

Escorra as batatas, coloque-as em um refratário redondo untado e despeje sobre elas o creme de cebola.

Polvilhe um pouco de farinha de rosca, pedaços de manteiga e leve ao forno médio a 180°C preaquecido por cerca de 20 minutos ou até gratinar.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45216-receita-de-batatas-ao-forno-com-creme-de-cebola.html>