GRATINADO DE BATATA-DOCE E SÁLVIA

INGREDIENTES

500 g de batata-doce cozida e cortada em rodelas

3/4 de xícara de chá de azeite de oliva

1 dente de alho picado

1 cebola média fatiada

1/2 pimentão amarelo em fatias

1/2 pimentão vermelho picado

2 tomates sem pele e sem sementes, picados

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde

1 cenoura média picada

1 xícara de chá de palmito picado

100 g de presunto cortado em cubinhos

1/2 colher de sobremesa de tomilho

1/2 colher de sobremesa de orégano

1/2 xícara de chá de farinha de milho

2 ovos cozidos

1 colher de sopa de cheiro-verde picado

1/2 xícara de molho de soja

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata até ficar "al dente", reserve.

Aqueça o azeite em uma panela e doure o alho e a cebola.

Acrescente todos os ingredientes, menos o a farinha de milho, os ovos cozido, o cheiro-verde e a batata.

Deixe refogar por 5 minutos.

Junte a farinha de milho e 1 ovo picado, misture bem.

Arrume as rodelas de batata, em um refratário, e despeje a mistura sobre elas.

Leve ao forno a 200°C, por 20 minutos ou até gratinar.

Na hora de servir, polvilhe com cheiro-verde e decore com um ovo cortado em rodelas.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45264-gratinado-de-batata-doce-e-salvia.html