BATATA GRATINADA AO CREME DE CASTANHA-DO-PARÁ

INGREDIENTES

5 batatas grandes

1 copo de requeijão

1 caixinha de creme de leite

10 a 20 castanhas-do-pará

150 g de queijo prato ou mussarela

3 colheres de sopa de manteiga

orégano, sal e queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte-as em rodelas grossas, tempere-as com sal e coloque para cozinhar no micro-ondas por aproximadamente 8 minutos.

Enquanto cozinham, misture no liquidificador as castanhas, o creme de leite e o requeijão até que fique um creme grosso e homogêneo.

Aqueça em uma panela a manteiga junto com o orégano até formar um caldo.

Unte uma forma com manteiga e coloque camadas de batata, manteiga e orégano, e queijo de sua preferência, faça isso até que acabem as batatas (a última camada será de batatas).

Na última camada de batatas regue-as com a manteiga e o orégano e em seguida, coloque o creme de castanhas-do-pará.

Para finalizar, salpique queijo parmesão e orégano por cima e coloque para gratinar por aproximadamente 15 minutos.

Sirva-as acompanhadas de uma carne ou mesmo uma salada.

Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45547-batata-gratinada-ao-creme-de-castanha-do-para.html