BATATAS DOURADAS

INGREDIENTES

1 kg de batatas médias

50 g de queijo parmesão ralado

2 colheres de maionese

2 caldos de galinha

MODO DE PREPARO

Tire a casca das batatas, corte-as ao meio, leve ao fogo com água que dê para cobri-las.

Coloque o caldo de galinha, deixe cozinhar, escorra e deixe esfriar.

Passe a moionese por toda a batata.

Coloque em uma assadeira, espalhe o queijo em cada batata, leve ao forno 200°C, por cerca de 15 minutos, ou até que fiquem douradas e crocantes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45728-batatas-douradas.html