

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.

Passa a maionese 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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