

BATATA GRATINADA COM SALAME

INGREDIENTES

- 1 caixa de molho branco (comprado pronto)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 kg de batata sem casca em rodelas pré-cozida
- 150 g de salame em cubos
- 300 g de queijo mussarela ralado
- 50 g de queijo parmesão ralado
- sal e orégano a gosto
- margarina para untar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o molho branco, o creme de leite e misture.

Em um refratário de 34x20 cm untado, intercale camadas de batata, da mistura do molho, do salame, de mussarela, de parmesão, de sal e de orégano, terminando em mussarela. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até a mussarela derreter. Retire do forno e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46287-batata-gratinada-com-salame.html>