

GRATINADO DE BATATAS COM COGUMELOS

INGREDIENTES

3 batatas médias
2 dentes de alho
1 cebola picadinha
200 ml vinho branco seco
1/2 copo água
sal
300 g cogumelos
1 colher sopa farinha trigo
100 g queijo parmesão ralado
50 g manteiga
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola picada na manteiga. Em seguida acrescente o alho, cuidando para não queimar. Coloque o vinho branco e as batatas cortadas em lâminas bem fininhas. Cozinhe 5 minutos.

Acrescente a água, os cogumelos, o sal e a farinha de trigo polvilhando-a para não empelotar. Salpique pimenta do reino e cozinhe por mais 8 minutos.

Ponha em refratário e gratine no forno com o queijo ralado por cima. Servir quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46747-gratinado-de-batatas-com-cogumelos.html>