BATATA DE FORNO RAPIDA

INGREDIENTES

4 batatas grandes ou médias

1 cebola média picada

1 tomate medio (sem pele e sem sementes)

1 caixa de creme de leite

1/2 caixa de milho verde (opcional)

sal a gosto

orégano a gosto

pimenta calabresa a gosto

tempero pronto de sua preferência

4 colheres de manteiga

1 colher de molho inglês

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em rodelas não muito finas, em espessuras parecidas e cozinhe na água temperada com óleo, sal e o tempero pronto de sua preferencia, esse tempero dá o gosto das batatas.

Deixe cozinhar até ficarem prontas para comer, não deixe que fiquem moles.

Retire a Agua e reserve.

Em outra panela, derreta 1 colher de manteiga e adicione a cebola picada (preferencialmente no processador de alimentos) deixe dourar.

Coloque o molho inglês, e depois o tomate e deixe por alguns instantes.

Acrescente então o milho a gosto, e misture bem.

Deixe alguns instantes e acrescente o creme de leite, sal a gosto e misture bem, mas não demore a desligar o fogo.

Monte em uma forma redonda pequena.

Unte com a manteiga a forma.

Coloque as Batatas de forma que façam uma camada que cubram toda a forma.

Coloque o creme por cima.

Povilhe o queijo parmesão até que cubra toda a batata com o molho.

Faça uma nova camada mas dessa vez temine com o oregano e a pimenta a gosto.

Leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48914-batata-de-forno-rapida.html