

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 rodela 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 termine com o oregano e a pimenta a gosto.

Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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