BATATA GRATINADA DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

6 batatas grandes

1 lata de creme de leite

200 g de queijo mussarela fatiado

200 g de queijo parmesão ralado

2 xícaras de leite

1 colher (sopa) de orégano

1 colher (cha) rasa de sal

pimenta a gosto

2 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em rodelas de mais ou menos meio centímetro.

Tempere as batatas a gosto com sal, pimenta, azeite.

Unte um refratário médio com o azeite e arrume as batatas.

Faça uma camada e intercale com metade do queijo, coloque outra camada de batata.

Em uma vasilha misture o creme de leite, o leite, orégano, sal e o restante do queijo parmesão e regue a mistura sobre as batatas.

Por último cubra com o restante da mussarela.

Leve ao micro-ondas por 30 minutos ou até que as batatas estejam molinhas, sirva em seguida, é muito bom e prático.

Aqui em casa todos amam esse prato, é muito saudável.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50694-batata-gratinada-de-micro-ondas.html