

BAURU DE FORNO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de batatas fatiadas finas
250 g de mussarela ralada
250 g de presunto ralado
2 colheres de orégano
1 litro de leite
1 lata de molho de tomate
1 colher de farinha de trigo
1 folha de louro
sal a gosto
noz-moscada ou pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Dissolva o trigo em um pouco do leite, reserve.

Em uma panela coloque o leite as batatas e a mistura de leite com o trigo.

Deixe cozinhar as batatas quando estiver ao dente desligue.

Se estiver muito mole coloque um pouco mais de trigo e cozinhe mais.

em uma travessa untada com margarina coloque as camadas: creme de batatas, mussarela, presunto, molho de tomate, orégano e o restante do creme .

Finalize com um pouco de cada coisa ou só mussarela.

Eu gosto de colocar um filete de cada para ficar decorado.

Asse em forno médio, preaquecido, até que fique gratinado, mais ou menos 30 minutos.

Sirva com um arroz e uma salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50737-bauru-de-forno-com-batatas.html>