BATATAS GRATINADAS COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

12 batatas médias

6 colheres de sopa de azeite de oliva

1 cebola média

2 dentes de alho

2 latas de creme de leite (sem soro)

300 g de queijo ralado para pizza

50 g de queijo parmesão ralado

400 g de linguiça picante

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, descasque e reserve.

Pique a cebola e o alho bem miudinho e frite no azeite com uma colher de sopa de orégano e a linguiça.

Monte em um refratário: uma camada das batatas em rodela, uma camada da mistura dos temperos (cebola, alho, linguiça e orégano), uma camada de queijo e uma camada de creme de leite.

Faça assim até terminarem as batatas tendo o cuidado de terminar com a camada de creme de leite.

Por último salpique queijo ralado e orégano e leve para assar por aproximadamente 30 minutos no micro-ondas ou 45 minutos em forno médio convencional.

Sirva com salada verde.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50826-batatas-gratinadas-com-linguica.html